
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
双语音标
阅读创始人
注音阅
读英语
教育之父
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 美国烹饪：菜肴、鱼类、家(american Cookery The Art Of Dressing Viands,) 000001

2. 美国烹饪：菜肴、鱼类、家(american Cookery The Art Of Dressing Viands,) 000002

3. 美国烹饪：菜肴、鱼类、家(american Cookery The Art Of Dressing Viands,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

美国烹饪：菜肴、鱼类、家(American Cookery The Art of Dressing Viands,)

[ə'merɪkən] ['kʊkəri] ,
AMERICAN COOKERY ,
美国人 烹饪 ,

美国烹饪，

[ɔː(r)][ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] ['dresɪŋ]
OR THE ART OF DRESSING
或者 这 艺术 的 敷料

或者说，穿衣的艺术

['vaɪəndz] , [fɪʃ] , ['pəʊltri] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
VIANDS , FISH , POULTRY and VEGETABLES ,
菜肴 , 鱼 , 家禽 和 蔬菜 ,

肉类、鱼类、家禽和蔬菜

[ænd; ənd][ðə; ði] [best] [məʊdz] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ]
AND THE BEST MODES OF MAKING
和 这 最好的 模式 的 制作

以及最佳制作方式

[peɪsts] , [pʌfs] , [paɪz] , [tɑːrts] , ['pʊdɪŋz] ,
PASTES , PUFFS , PIES , TARTS , PUDDINGS ,
糊状物 , 泡芙 , 馅饼 , 蛋挞 , 布丁 ,

馅饼、酥皮点心、派、挞、布丁

['kʌstəd] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːvz] ,
CUSTARDS AND PRESERVES ,
蛋奶冻 和 果酱 ,

蛋奶冻和蜜饯，

[ænd; ənd] [ɔːl] [kaɪndz][ɒv; əv] [keɪks] , [frɒm; frəm][ðə; ði] [ɪm'pɪəriəl] [plʌm] [tuː; tə] [pleɪn] [keɪk] .
AND ALL KINDS OF CAKES , FROM THE IMPERIAL PLUMB TO PLAIN CAKE .
和 全部 种类 的 蛋糕 , 从 这 帝国 垂直 到 清楚的 蛋糕 .

以及各种各样的蛋糕，从皇家李子蛋糕到普通蛋糕。

[ə'dæptɪd] [tuː; tə] [ðɪs] ['kʌntri] , [ænd; ənd] [ɔːl] [g'reɪdz] [ɒv; əv] [laɪf] .
ADAPTED TO THIS COUNTRY , AND ALL GRADES OF LIFE .
改编 到 这 国家 , 和 全部 成绩 的 生活 .

适应这个国家，以及各个阶层的生活。

[baɪ] [ə'miːliə] ['sɪmənz] ,
By Amelia Simmons ,
经过 阿米莉亚 西蒙斯 ,

作者：阿米莉亚·西蒙斯

[æn; ən] [ə'merɪkən] ['ɔːf(ə)n] .
AN AMERICAN ORPHAN .
一个 美国人 孤儿 .

一名美国孤儿。

['pʌblɪʃt] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ækt] [ɒv; əv] ['kɒŋgres] .
PUBLISHED ACCORDING TO ACT OF CONGRESS .
已发布 根据 到 行为 的 国会 .

根据国会法案出版。

['hɑːtfəd]
HARTFORD
哈特福德

哈特福德

['prɪntɪd] [baɪ] ['hʌdsən] & ['gʊdˌwɪn] ,
PRINTED BY HUDSON & GOODWIN ,
打印 经过 哈德逊 & 古德温 ,

由 HUDSON & GOODWIN 印刷

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['ɔːθə(r)] . -
FOR THE AUTHOR . 1796
为了 这 作者 . -

致作者。1796年

['prefəs] .
PREFACE .
前言 .

前言。

[æz; əz] [ðɪs] ['triːtɪs] [ɪz] ['kælkjuleɪtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ɪm'pruːvmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['raɪzɪŋ] [ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n]
As this treatise is calculated for the improvement of the rising generation
作为 这 论文 是 计算 为了 这 改进 的 这 上升 一代
[ɒv; əv] ['fiːmeɪl] [ɪn] [ə'merɪkə] ,
of Females in America ,
的 女性 在 美国 ,

本书旨在提升美国新一代女性的素质，

[ðə; ði] ['leɪdi] [ɒv; əv] ['fæʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['fɔːtʃuːn] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [dɪs'pliːzd] ,
the Lady of fashion and fortune will not be displeased ,
这 女士 的 时尚 和 财富 将要 不是 是 不高兴 ,

时尚与财富并存的女士不会不高兴。

[ɪf] ['meni] [hɪnts] [ɑː(r); ə(r)] [sə'dʒestid] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [mɔː(r)] ['dʒen(ə)rəl] [ænd; ənd] [ˌjuːnɪ'vɜːs(ə)l]
if many hints are suggested for the more general and universal
如果 许多 提示 是 建议 为了 这 更多的 一般的 和 普遍的
['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv] [ðəʊz] ['fiːmeɪl] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ,
knowledge of those females in this country ,
知识 的 那些 女性 在 这 国家 ,

如果提出许多建议是为了增进这个国家女性的普遍知识，

[huː] [baɪ] [ðə; ði] [lɒs] [ɒv; əv] [ðeə(r)] ['peərənts] , [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [ʌn'fɔːtʃənət] ['sɜːkəmstənsɪz] ,
who by the loss of their parents , or other unfortunate circumstances ,
WHO 经过 这 损失 的 他们的 父母 , 或者 其他 不幸 情况 ,

因失去父母或其他不幸情况而丧生的人

[ɑː(r); ə(r)] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [ðə; ði] [nə'sesəti] [ɒv; əv] ['gəʊɪŋ] ['ɪntuː] ['fæmɪlɪz] [ɪn] [ðə; ði] [laɪn] [ɒv; əv] [də'mestɪk]
are reduced to the necessity of going into families in the line of domestics
是 减少 到 这 必要性 的 去 进入 家庭 在 这 线 的 家政
,
,
,

沦落到只能进入家庭从事家政服务的地步。

[ɔː(r)] ['teɪkɪŋ] ['refjuːdʒ] [wɪð] [ðeə(r)] [frendz] [ɔː(r)] [rɪ'leɪʃ(ə)nz] ,
or taking refuge with their friends or relations ,
或者 采取 避难所 和 他们的 朋友们 或者 关系 ,

或者投奔朋友或亲戚，

[ænd; ənd] ['duːɪŋ] [ðəʊz] [θɪŋz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['riːəli] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] [pə'fektɪŋ] [ðem; ðəm]
and doing those things which are really essential to the perfecting them
和 正在做 那些 事物 哪个 是 真的 基本的 到 这 完善 他们
[æz; əz] [gʊd] [waɪvz] ,
as good wives ,
作为 好的 妻子们 ,

并做那些对她们成为好妻子至关重要的事情，

[ænd; ənd] ['juːsf(ə)l] ['membəz] [ɒv; əv] [sə'saɪəti] .
and useful members of society .
和 有用 成员 的 社会 .

以及对社会有用的人。

[ðə; ði] ['ɔːf(ə)n] , [ðəʊ] - [left] [tuː; tə] [ðə; ði] [keə(r)] [ɒv; əv] ['vɜːtʃuəs] ['gɑːrdiənz] ,
The orphan , tho ' left to the care of virtuous guardians ,
这 孤儿 , 虽然 - 左边 到 这 关心 的 有德行的 守护者 ,

孤儿虽然被托付给品德高尚的监护人照顾，

[wɪl] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪ'senʃəli] ['nesəsəri] [tuː; tə] [hæv; həv] [æn; ən] [ə'pɪnjən] [ænd; ənd] [dɪˌtɜːmɪ'neɪʃ(ə)n]
will find it essentially necessary to have an opinion and determination
将要 寻找 它 本质上 必要的 到 有 一个 观点 和 决心
[ɒv; əv] [hɜː(r); hə(r)] [əʊn] .
of her own .
的 她 自己的 .

她会发现，拥有自己的观点和决定至关重要。

[ðə; ði] [wɜːld] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['fæʃ(ə)n] [ˌðeər'ɒv] , [ɪz] [səʊ] ['veəriəb(ə)l] ,
The world , and the fashion thereof , is so variable ,
这 世界 , 和 这 时尚 其中 , 是 所以 多变的 ,

世界及其时尚瞬息万变，

[ðæt] [əʊld] ['piːp(ə)l] ['kænɒt] [ə'kɒmədeɪt] [ðəm'selvz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['veəriəs] ['tʃeɪndʒɪz] [ænd; ənd]
that old people cannot accommodate themselves to the various changes and
那 老的 人们 不能 容纳 他们自己 到 这 各种各样的 变化 和
['fæʃnz] [wɪtʃ] ['deɪli] [ə'kɜː(r)] ;
fashions which daily occur ;
时尚 哪个 日常的 发生 ;

老年人无法适应每天发生的各种变化和时尚；

[ðeɪ] [wɪl] [əd'hɪə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fæʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [deɪ] ,
they will adhere to the fashion of their day ,
他们 将要 粘着 到 这 时尚 的 他们的 天 ,

他们会追随当时的时尚潮流。

[ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] [sə'rendə(r)] [ðeə(r)] [ə'tætʃmənts] [tuː; tə] [ðə; ði] [gʊd] [əʊld] [wei] — [waɪl] [ðə; ði] [jʌŋ]
and will not surrender their attachments to the good old way — while the young
和 将要 不是 投降 他们的 附件 到 这 好的 老的 方式 — 尽管 这 年轻的
[ænd; ənd] [ðə; ði] [geɪ] ,
and the gay ,
和 这 同性恋 ,

他们不会放弃对旧式生活方式的依恋——而年轻人和同性恋者，

[bend] [ænd; ənd] [kən'fɔːm] ['redɪli] [tuː; tə] [ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [taɪmz] , [ænd; ənd] ['fænsi] [ɒv; əv] [ðə; ði]
bend and conform readily to the taste of the times , and fancy of the
弯曲 和 符合 容易 到 这 品尝 的 这 时代 , 和 想要 的 这
['aʊə(r)] .
hour .
小时 .

能够灵活地适应时代口味和一时风尚。

[baɪ] ['hævɪŋ] [æn; ən] [ə'pɪnjən] [ænd; ənd] [dɪˌtɜːmɪ'neɪʃ(ə)n] ,
By having an opinion and determination ,
经过 拥有 一个 观点 和 决心 ,

通过拥有观点和决心，

[ai] [wʊd] [nɒt] [biː; bi] [ˌʌndə'stʊd] [tuː; tə] [miːn] [æn; ən] ['ɒbstɪnət] [ˌpɜːsə'vɪərəns] [ɪn] ['traɪflz] ,
I would not be understood to mean an obstinate perseverance in trifles ,
我 会 不是 是 理解 到 意思是 一个 顽固 毅力 在 琐事 ,

我的意思并非指在琐事上固执己见。

[wɪtʃ] ['bɔːdəz] [ɒn] ['ɒbstɪnəsi] — [baɪ] [nəʊ] [miːnz] ,
which borders on obstinacy — by no means ,
哪个 边界 在 固执 — 经过 不 方法 ,

这近乎固执——绝非如此，

[bʌt; bət] ['əʊnli] [æn; ən] [əd'hɪərəns] [tuː; tə] [ðəʊz] [ruːlz] [ænd; ənd] ['mæksɪmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [flʌd] [ðə; ði]
but only an adherence to those rules and maxims which have flood the
但 仅有的 一个 依从性 到 那些 规则 和 格言 哪个 有 洪水 这
[test] [ɒv; əv] ['eɪdʒɪz] ,
test of ages ,
测试 的 年龄 ,

但只有恪守那些经受住了时间考验的规则和格言，

[ænd; ənd] [wɪl] [fər'evə(r)] [ɪ'stæblɪʃ] [ðə; ði] ['fiːmeɪl] ['kærəktə(r)] ,
and will forever establish the female character ,
和 将要 永远 建立 这 女性 特点 ,

并将永远确立女性形象，

[ə; eɪ] ['vɜːtʃuəs] ['kærəktə(r)] — [ɔːl'ðəʊ] - [ðeɪ] [kən'fɔːm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ruːlɪŋ] [teɪst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eɪdʒ] [ɪn]
a virtuous character — altho ' they conform to the ruling taste of the age in
一个 有德行的 特点 — 虽然 - 他们 符合 到 这 裁决 品尝 的 这 年龄 在
['kʊkəri] ,
cookery ,
烹饪 ,

他们品德高尚——尽管他们在烹饪方面迎合了当时的流行口味，

[dres] , ['læŋgwɪdʒ] , ['mænəz] , & [siː] .
dress , language , manners , & c .
裙子 , 语言 , 礼仪 , & c .

着装、语言、举止等等。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] ['evə(r)] [rɪ'meɪn] [ə; eɪ] [tʃek] [ə'pɒn] [ðə; ði] [pɔː(r); pʊə(r)] ['sɒlətri] ['ɔːf(ə)n] ,
It must ever remain a check upon the poor solitary orphan ,
它 必须 曾经 保持 一个 查看 之上 这 贫穷的 孤 孤儿 ,

它必须始终对可怜的孤儿起到制约作用。

[ðæt] [waɪl] [ðəʊz] ['fiːmeɪl] [huː] [hæv; həv] ['peərənts] , [ɔː(r)] ['brʌðəz] , [ɔː(r)] ['rɪtʃɪz] , [tuː; tə] [dɪ'fend]
that while those females who have parents , or brothers , or riches , to defend
那 尽管 那些 女性 WHO 有 父母 , 或者 兄弟 , 或者 财富 , 到 保卫
[ðeə(r)] [ˌɪndɪ'skreʃənz] ,
their indiscretions ,
他们的 轻率行为 ,

而那些有父母、兄弟或财富来为自己的不检点行为辩护的女性，

[ðæt] [ðə; ði] ['ɔːf(ə)n] [mʌst; məst] [dɪ'pend] ['səʊlli] [ə'pɒn] ['kærəktə(r)] .
that the orphan must depend solely upon character .
那 这 孤儿 必须 依赖 仅 之上 特点 .

孤儿只能依靠品格来获得救赎。

[haʊ] [ɪ'mensli] [ɪm'pɔːt(ə)nt] , ['ðeəfɔː(r)] , [ðæt] ['evri] ['ækʃ(ə)n] , ['evri] [wɜːd] , ['evri] [θɔːt] ,
How immensely important , therefore , that every action , every word , every thought ,
如何 非常 重要的 , 所以 , 那 每一个 行动 , 每一个 单词 , 每一个 想法 ,
[biː; bi]['regjuleɪtɪd; 'regjəleɪtɪd][baɪ][ðə; ði] ['strɪktɪst] ['pjʊərəti] ,
be regulated by the strictest purity ,
是 受监管 经过 这 最严格的 纯度 ,

因此，每一个行为、每一句话、每一个念头都必须遵循最严格的纯洁原则，这一点至关重要。

[ænd; ənd] [ðæt] ['evri] ['muːvmənt] [miːt] [ðə; ði] [ˌæprə'beɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [gʊd] [ænd; ənd] [waɪz] .
and that every movement meet the approbation of the good and wise .
和 那 每一个 移动 见面 这 赞许 的 这 好的 和 明智的 .

并且每一项举措都能得到善良智者的认可。

[ðə; ði]['kændə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['leɪdɪz] [ɪz] [sə'lɪsɪtəsli] [ɪn'triːt] [baɪ][ðə; ði] ['ɔːθəres] ,
The candor of the American Ladies is solicitously intreated by the Authoress ,
这 坦率 的 这 美国人 女士们 是 殷勤 未治疗 经过 这 作者 ,

作者恳切地请求美国女士们坦诚相待。

[æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz] ['sɜːkəmskraɪbd] [ɪn][hɜː(r); hə(r)] ['nɒlɪdʒ] , [ðɪs] ['biːɪŋ] [æn; ən][ə'rɪdʒən(ə)l] [wɜːk] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] .
as she is circumscribed in her knowledge , this being an original work in this country .
作为 她 是 限定的 在 她 知识 , 这 存在 一个 原来的 工作 在 这 国家 .

由于她的知识有限，而这又是该国的一部原创作品。

[ʃʊd; ʃəd] ['eni] ['fjuːtʃə(r)] [ɪ'dɪʃnz] [ə'pɪə(r)] , [ʃiː; ʃi] [həʊps] [tuː; tə]['rendə(r)][ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)]['væljuəb(ə)l] .
Should any future editions appear , she hopes to render it more valuable .
应该 任何 未来 版本 出现 , 她 希望 到 使成为 它 更多的 有价值的 .

她希望，如果将来有再版，能够提升其价值。

[[ˌɪlə'streɪʃ(ə)n]]
[Illustration]
[插图]

[插图]

[də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] ['keɪtərɪŋ] , [ɔː(r)][ðə; ði][prə'kjʊərɪŋ][ðə; ði][best] ['vaɪəndz] , [fɪʃ] , & [siː] .
DIRECTIONS for CATERING , or the procuring the best VIANDS , FISH , & c .
方向 为了 餐饮服务 , 或者 这 采购 这 最好的 菜肴 , 鱼 , & c .

餐饮服务指南，或采购最好的肉类、鱼类等。

[haʊ] [tuː; tə] [tʃuːz] [fleʃ] .
How to choose Flesh .
如何 到 选择 肉 .

如何选择肉体。

[biːf] .
BEEF .
牛肉 .

牛肉。

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [stɔːl] [fed] [ɒks] [biːf] [ɪz][ðə; ði] [best] , [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][ə; eɪ] [kɔːs] ['əʊpən] [greɪn] ,
The large stall fed ox beef is the best , it has a coarse open grain ,
这 大的 摊位 美联储 牛 牛肉 是 这 最好的 , 它 有 一个 粗 打开 粮食 ,

圈养的大牛牛肉是最好的，它的肉质粗糙，纹理开放。

[ænd; ənd] ['ɔɪli] ['smuːðnəs] ; [dent] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪ'miːdiətli] [raɪz] [ə'gen] ;
and oily smoothness ; dent it with your finger and it will immediately rise again ;
和 油腻的 平滑度 ; 凹痕 它 和 你的 手指 和 它 将要 立即地 上升 再次 ;

表面光滑油润；用手指按压后，它会立即再次浮起；

[ɪf] [əʊld] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [rʌf] [ænd; ənd] [spʌndʒi] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [dent] [rɪ'meɪn] .
if old , it will be rough and spungy , and the dent remain .
如果 老的 ， 它 将要 是 粗糙的 和 松软的 ， 和 这 凹痕 保持 .

如果年代久远，表面会变得粗糙且有弹性，凹痕也会留下。

[kaʊ] [biːf] [ɪz] [les] [bəʊnd] , [ænd; ənd] ['dʒen(ə)rəli] [mɔː(r)] ['tendə(r)] [ænd; ənd] ['dʒuːsi] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [ɒks] ,
Cow Beef is less boned , and generally more tender and juicy than the ox ,
奶牛 牛肉 是 较少的 骨 ， 和 一般来说 更多的 投标 和 多汁的 比 这 牛 ，

牛肉的骨头较少，通常比牛的肉更嫩更多汁。

[ɪn] [ə'merɪkə] , [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] ['leɪbə(r)] .
in America , which is used to labor .
在 美国 ， 哪个 是 用过的 到 劳动 .

在美国，它被用来劳动。

[ɒv; əv] ['ɔːlməʊst] ['evri] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv] ['ænɪmlz] , [bɜːdz] [ænd; ənd] ['fɪʃɪz] , [ðə; ði] ['fiːmeɪl] [ɪz] [ðə; ði] ['tendə] ,
Of almost every species of Animals , Birds and Fishes , the female is the tenderest ,
的 几乎 每一个 物种 的 动物 ， 鸟类 和 鱼类 ， 这 女性 是 这 最嫩的 ，

几乎所有种类的动物、鸟类和鱼类中，雌性都是最温柔的。

[ðə; ði] ['rɪtʃɪst] - , [ænd; ənd] [ə'mʌŋ] ['pəʊltri] [ðə; ði] [suːnɪst] ['fætn] .
the richest flavour'd , and among poultry the soonest fattened .
这 最富有的 - ， 和 之中 家禽 这 最快 肥胖的 .

味道最浓郁，也是家禽中最快长肥的。

['mʌtn] , [grɑːs] - [fed] , [ɪz] [gʊd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [j'iəz] [əʊld] .
Mutton , grass - fed , is good two or three years old .
羊肉 ， 草 - 美联储 ， 是 好的 二 或者 三 年 老的 .

草饲羊肉，两三岁的羊肉最好吃。

[læm] , [ɪf] ['ʌndə(r)] [sɪks] [mʌnθs] [ɪz] [rɪtʃ] , [ænd; ənd] [nəʊ] ['deɪndʒə(r)] [ɒv; əv] [ˌɪmpə'zɪʃ(ə)n] ;
Lamb , if under six months is rich , and no danger of imposition ;
羊肉 ， 如果 在下面 六 几个月 是 富有的 ， 和 不 危险 的 征收 ;

六个月以下的羔羊肉质肥美，且无豢养之虞；

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [nəʊn] [baɪ] [ɪts] [saɪz] , [ɪn] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] ['aɪðə(r)] .
it may be known by its size , in distinguishing either .
它 可能 是 已知 经过 它是 尺寸 ， 在 区别 任何一个 .

可以通过大小来区分两者。

[viːl] , [ɪz] [suːn] [lɒst] — [greɪt] [keə(r)] ['ðeəfɔː(r)] [ɪz] ['nesəsəri] [ɪn] ['pɜːtʃəsɪŋ] .
Veal , is soon lost — great care therefore is necessary in purchasing .
小牛肉 ， 是 很快 丢失的 — 伟大的 关心 所以 是 必要的 在 购买 .

小牛肉很容易变质——因此在购买时需要格外小心。

[viːl] - [tuː; tə] ['mɑːkɪt] [ɪn] ['pæniə(r)] , [ɔː(r)] [ɪn] ['kærɪdʒɪz] ,
Veal bro't to market in panniers , or in carriages ,
小牛肉 - 到 市场 在 车袋 ， 或者 在 马车 ，

小牛肉用篮子或马车运到市场。

[ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'fɜːrd] [tuː; tə] [ðæt] - [ɪn] [bægz] , [ænd; ənd] ['flaʊnsɪŋ] [ɒn] [ə; eɪ] ['sweti] [hɔːs] .
is to be prefered to that bro't in bags , and flouncing on a sweaty horse .
是 到 是 首选 到 那 - 在 包 ， 和 扭动 在 一个 汗流浃背 马 .

比起那个穿着睡衣、骑着汗流浃背的马、招摇过市的家伙，这才是更好的选择。

[pɔːk] , [ɪz] [nəʊn] [baɪ] [ɪts] [saɪz] , [ænd; ənd] ['weðə(r)] ['prɒpəli] ['fætn] [baɪ] [ɪts] [ə'pɪərəns] .
Pork , is known by its size , and whether properly fattened by its appearance .
猪肉 ， 是 已知 经过 它是 尺寸 ， 和 无论 适当地 肥胖的 经过 它是 外貌 .

猪肉的品质可以通过大小来判断，而是否肥美则可以通过外观来判断。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [best] ['beɪkən] .
To make the best Bacon .
到 制作 这 最好的 熏肉 .

做出最好的培根。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hæm] [pʊt] [wʌn] [aʊns] [ˌsɔːlt'piːtə(r); ˌsɒlt'piːtə(r)] , [wʌn] [paɪnt] [beɪ] [sɔːlt] , [wʌn] [paɪnt] [mə'læsɪz] ,
To each ham put one ounce saltpetre , one pint bay salt , one pint molasses ,
到 每个 火腿 放 一 盎司 硝 , 一 品脱 湾 盐 , 一 品脱 糖蜜 ,

每块火腿放入一盎司硝石、一品脱月桂盐、一品脱糖蜜，

[ʃeɪk] [tə'geðə(r)] [sɪks] [ɔː(r)] [eit] [wiːks] , [ɔː(r)] [wen] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɪz] [tə'geðə(r)] ,
shake together 6 or 8 weeks , or when a large quantity is together ,
摇 一起 6 或者 8 周 , 或者 什么时候 一个 大的 数量 是 一起 ,

摇匀 6 到 8 周，或者当大量物质混合在一起时，

[bæst] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] ['evri] [deɪ] ; [wen] ['teɪkən] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,
bast them with the liquor every day ; when taken out to dry ,
巴斯特 他们 和 这 酒 每一个 天 ; 什么时候 已采取 出去 到 干燥 ,

每天用酒液涂抹它们；取出晾干时，

[sməʊk] [θriː] [wiːks] [wɪð] [kɒbz] [ɔː(r)] [mɔːlt; mɒlt] [fjuːmz] .
smoke three weeks with cobs or malt fumes .
抽烟 三 周 和 玉米 或者 麦芽 烟雾 .

用玉米芯或麦芽烟雾熏制三周。

[tuː; tə] ['evri] [hæm] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ə; eɪ] [tʃiːk] ,
To every ham may be added a cheek ,
到 每一个 火腿 可能 是 额外 一个 脸颊 ,

每份火腿都可以加上一块脸颊肉，

[ɪf] [juː; jʊ] [stəʊ] [ə'weɪ] [ə; eɪ] ['bærəl] [ænd; ənd] [nɒt] ['ɔːltə(r)] [ðə; ði] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] , [sʌm; səm] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['ʃəʊldə(r)] .
if you stow away a barrel and not alter the composition , some add a shoulder .
如果 你 存放 离开 一个 桶 和 不是 改变 这 作品 , 一些 添加 一个 肩膀 .

如果你把一个桶藏起来而不改变其结构，有些人会给它加个肩部。

[fɔː(r); fə(r)] [ˌtrænspɔː'teɪʃ(ə)n] [ɔː(r)] [ˌekspɔː'teɪʃn] , ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['pɪərɪəd] [ɒv; əv] [sməʊkɪŋ] .
For transportation or exportation , double the period of smoaking .
为了 运输 或者 出口 , 双倍的 这 时期 的 吸烟 .

运输或出口时，熏制时间加倍。

[fɪʃ] , [haʊ] [tuː; tə] [tʃuːz] [ðə; ði] [best] [ɪn] ['mɑːkɪt] .
Fish , how to choose the best in market .
鱼 , 如何 到 选择 这 最好的 在 市场 .

鱼，如何挑选市场上最好的鱼。

['sæmən] , [ðə; ði] ['nəʊblɪst] [ænd; ənd] ['rɪtʃɪst] [fɪʃ] ['teɪkən] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)] — [ðə; ði] ['lɑːdʒɪst] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] .
Salmon , the noblest and richest fish taken in fresh water — the largest are the best .
三文鱼 , 这 最高贵 和 最富有的 鱼 已采取 在 新鲜的 水 — 这 最大 是 这 最好的 .

鲑鱼，淡水中捕捞的最尊贵、最肥美的鱼类——个头最大的最好。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˌʌn'laɪk] ['ɔːlməʊst] ['evri] ['ʌðə(r)] [fɪʃ] ,
They are unlike almost every other fish ,
他们 是 与此不同 几乎 每一个 其他 鱼 ,

它们几乎与所有其他鱼类都不同，

[ɑː(r); ə(r)] [ə'miːliəreɪtɪd] [baɪ] ['biːɪŋ] [θriː][ɔː(r)][fɔːr] [deɪz] [aʊt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
are ameliorated by being 3 or 4 days out of water ,
是 改善 经过 存在 3 或者 4 天 出去 的 水 ,

离开水3到4天后症状会有所缓解。

[ɪf] [kept] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][ðə; ði] [muːn] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [mʌtʃ] [mɔː(r)][ɪn'dʒʊəriəs] [ɪ'fekt]
if kept from heat and the moon , which has much more injurious effect
如果 保留 从 热 和 这 月亮 , 哪个 有 很多 更多的 有害的 影响
[ðæn; ðən][ðə; ði] [sʌn] .
than the sun .
比 这 太阳 .

如果避免受热和月光照射（月光比太阳的危害更大）。

[ɪn] [ɔːl] [greɪt] [fɪʃ] - ['mɑːrkɪts] ,
In all great fish - markets ,
在 全部 伟大的 鱼 - 市场 ,

在所有大型鱼市中，

[greɪt] [fɪʃ] - ['mʌŋgə(r)] ['strɪktli] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði] [gɪlz] — [ɪf] [ðə; ði] [braɪt] ['rednəs] [ɪz] [ɪks'tʃeɪndʒd]
great fish - mongers strictly examine the gills — if the bright redness is exchanged
伟大的 鱼 - 贩卖者 严格 检查 这 鳃 — 如果 这 明亮的 发红 是 交换
[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ləʊ] [braʊn] ,
for a low brown ,
为了 一个 低的 棕色的 ,

优秀的鱼贩会仔细检查鱼鳃——如果鲜亮的红色变成了暗褐色，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [steɪl] ; [bʌt; bət] [wen] [lɪv; laɪv] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] - ['flaʊnsɪŋ] ['ɪntuː] ['mɑːkɪt] ,
they are stale ; but when live fish are bro't flouncing into market ,
他们 是 陈旧 ; 但 什么时候 居住 鱼 是 - 扭动 进入 市场 ,

它们已经变质了；但当鲜活的鱼儿涌入市场时，

[juː; jʊ][hæv; həv]['əʊnli][tuː; tə] [ɪ'lekt] [ðə; ði][kaɪnd][məʊst] [ə'griːəb(ə)l] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['pælət] [ænd; ənd]
you have only to elect the kind most agreeable to your palate and
你 有 仅有的 到 选 这 种类 最多 同意 到 你的 味蕾 和
[ðə; ði]['siːz(ə)n] .
the season .
这 季节 .

你只需选择最符合你口味和季节的品种即可。

[ʃæd] , ['kɒntrəri] [tuː; tə][ðə; ði]['dʒen(ə)rəli] [rɪ'siːvd] [ə'pɪnjən] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [səʊ] [mʌtʃ] [rɪtʃə] ['fleɪvəd] ,
Shad , contrary to the generally received opinion are not so much richer flavored ,
沙德 , 相反 到 这 一般来说 已收到 观点 是 不是 所以 很多 更富有 调味 ,

与普遍的看法相反，鲥鱼的味道并没有那么浓郁。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['hɑːdə(r)] [wen] [fɜːst]['teɪkən] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ; [ə'pɪnjənz] ['veəri]
as they are harder when first taken out of the water ; opinions vary
作为 他们 是 更难 什么时候 第一的 已采取 出去 的 这 水 ; 意见 各不相同
[rɪ'spektɪŋ] [ðem; ðəm] .
respecting them .
尊重 他们 .

因为它们刚从水中取出时比较硬；人们对它们的看法不一。

[ai][hæv; həv]['teɪstɪd] [ʃæd] ['θɜːti] [ɔː(r)] ['fɔːti] [maɪlz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [pleɪs] [weə(r)] [kɔːt] ,
I have tasted Shad thirty or forty miles from the place where caught ,
我 有 尝过 沙德 三十 或者 四十 英里 从 这 地方 在哪里 捕捉 ,

我曾在距离捕捞地三四十英里的地方品尝过鲥鱼。

[ænd; ənd] ['riːəli] [kən'siːvd] [ðæt] [ðeɪ] [hæd; həd][ə; eɪ] ['rɪtʃnəs] [ɒv; əv]['fleɪvə(r)] ,
and really conceived that they had a richness of flavor ,
和 真的 构思 那 他们 有 一个 丰富 的 味道 ,

并且确实认为它们味道浓郁，

[wɪtʃ] [dɪd] [nɒt] [ˌæpə'teɪn] [tuː; tə] [ðəʊz] ['teɪkən] [freʃ] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪ'miːdiətli] ,
which did not appertain to those taken fresh and cooked immediately ,
哪个 做过 不是 属于 到 那些 已采取 新鲜的 和 煮熟 立即地 ,

但这并不包括那些新鲜取用并立即烹制的食物。

[ænd; ənd] [hæv; həv] [pruːvd] [bəʊθ] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] ['teɪb(ə)l] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [truːθ] [meɪ] [rest] [hɪə(r)] ,
and have proved both at the same table , and the truth may rest here ,
和 有 已证实 两个都 在 这 相同的 桌子 , 和 这 真相 可能 休息 这里 ,

两者已在同一张桌子上得到证明，真相或许就在这里。

[ðæt] [ə; eɪ] [ʃæd] - [ɔː(r)] - ['aʊəz] [aʊt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [meɪ] [nɒt] [kʊk] [səʊ] [hɑːd] [ænd; ənd] ['sɒlɪd] ,
that a Shad 36 or 48 hours out of water , may not cook so hard and solid ,
那 一个 沙德 - 或者 - 小时 出去 的 水 , 可能 不是 厨师 所以 难的 和 坚硬的 ,

一条鲥鱼离开水36或48小时后，可能不会煮得那么硬那么实。

[ænd; ənd] [biː; bi] [ɪs'tiːmd] [səʊ] ['elɪgənt] , [jet] [gɪv] [ə; eɪ] ['haɪə(r)] ['relɪʃ] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [teɪst] .
and be esteemed so elegant , yet give a higher relished flavor to the taste .
和 是 尊敬的 所以 优雅的 , 然而 给 一个 更高 津津有味 味道 到 这 品尝 .

并被誉为如此优雅，却又赋予了味道更高的享受。

['evri] ['spiːʃiːz] ['dʒen(ə)rəli] [ɒv; əv] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] , [ɑː(r); ə(r)] [best] [freʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ,
Every species generally of salt water Fish , are best fresh from the water ,
每一个 物种 一般来说 的 盐 水 鱼 , 是 最好的 新鲜的 从 这 水 ,

一般而言，所有种类的海水鱼，最好都是从水中直接捕捞上来食用。

[ðəʊ] - [ðə; ði] ['hænə] [hɪl] , [blæk] [fɪʃ] , ['lɒbstə(r)] , ['ɔɪstə(r)] , ['flaʊndə(r)] , [beɪs] , [ˌsiː əʊ 'diː] , ['hædək]
tho ' the Hannah Hill , Black Fish , Lobster , Oyster , Flounder , Bass , Cod , Haddock
虽然 - 这 汉娜 爬坡道 , 黑色的 鱼 , 龙虾 , 牡蛎 , 比目鱼 , 低音 , 鳕鱼 , 黑线鳕
, [ænd; ənd] [iːl] ,
, and Eel ,
, 和 鳗鱼 ,

虽然有汉娜山、黑鱼、龙虾、牡蛎、比目鱼、鲈鱼、鳕鱼、黑线鳕和鳗鱼，

[wɪð] ['meni] ['ʌðə(r)z] , [meɪ] [biː; bi] [træns'pɔːtid] [baɪ] [lænd] ['meni] [maɪlz] , [faɪnd] [ə; eɪ] [gʊd] ['mɑːkɪt] ,
with many others , may be transported by land many miles , find a good market ,
和 许多 其他的 , 可能 是 运输 经过 土地 许多 英里 , 寻找 一个 好的 市场 ,

与其他许多商品一起，可能通过陆路运输很远的距离，找到一个好的市场。

[ænd; ənd] [rɪ'teɪn] [ə; eɪ] [gʊd] ['relɪʃ] ; [bʌt; bət] [æz; əz] ['dʒen(ə)rəli] , [lɪv; laɪv] [wʌnz] [ɑː(r); ə(r)] [bɔːt] [fɜːst] ,
and retain a good relish ; but as generally , live ones are bought first ,
和 保持 一个 好的 尽情享用 ; 但 作为 一般来说 , 居住 一个 是 买 第一的 ,

而且味道鲜美；但通常情况下，人们首先购买的是活的，

[dɪ'siːt] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [tuː; tə] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['freʃnəs] [ɒv; əv] [ə'pɪərəns] , [sʌtʃ] [æz; əz]
deceits are used to give them a freshness of appearance , such as
欺骗 是 用过的 到 给 他们 一个 新鲜 的 外貌 , 这样的 作为
['pepə] [ðə; ði] [gɪlz] ,
peppering the gills ,
胡椒 这 鳃 ,

人们会使用一些欺骗手段来使它们看起来更新鲜，例如在鳃上撒胡椒粉。

['wetɪŋ] [ðə; ði] [fɪnz] [ænd; ənd] [teɪlz] , [ænd; ənd] ['iːv(ə)n] ['peɪntɪŋ] [ðə; ði] [gɪlz] , [ɔː(r)] ['wetɪŋ] [wɪð]
wetting the fins and tails , and even painting the gills , or wetting with
润湿 这 鳍 和 尾巴 , 和 甚至 绘画 这 鳃 , 或者 润湿 和
['ænɪm(ə)l] [blʌd] .
animal blood .
动物 血 .

将鱼鳍和鱼尾弄湿，甚至在鱼鳃上涂上颜料，或者用动物血液弄湿。

[ɪk'spɪəriəns] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [wɪl] [dɪk'teɪt] [ðə; ði] [tʃɔɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] .
Experience and attention will dictate the choice of the best .
经验 和 注意力 将要 听写 这 选择 的 这 最好的 .

经验和细致的观察将决定最终的选择。

[freʃ] [gɪlz] , [fʊl] [braɪt] [aɪz] , [mɔɪst] [fɪnz][ænd; ənd][teɪlz] , [ɑː(r); ə(r)] [ɒv; əv][ðeə(r)] ['biːɪŋ] [freʃ] [kɔːt] ;
Fresh gills , full bright eyes , moist fins and tails , are denotements of their being fresh caught ;
新鲜的 鳃 , 满的 明亮的 眼睛 , 潮湿 鳍 和 尾巴 , 是 符号 的 他们的 存在 新鲜的 捕捉 ;

新鲜的鳃、饱满明亮的眼睛、湿润的鳍和尾巴，都是新鲜捕捞的标志；

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] , [ɪts] ['sɜːt(ə)n] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [steɪl] , [bʌt; bət] [ɪf] [dɪ'siːt] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,
if they are soft , its certain they are stale , but if deceits are used ,
如果 他们 是 柔软的 , 它是 肯定 他们 是 陈旧 , 但 如果 欺骗 是 用过的 ,

如果它们摸起来软软的，那肯定已经不新鲜了；但如果使用了欺骗手段，

[jɔː(r); jə(r)] [smel] [mʌst; məst] [ə'pruːv] [ɔː(r)] [dɪ'naʊns] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][biː; bi][jɔː(r); jə(r)]['seɪfɪst] [gaɪd] .
your smell must approve or denounce them , and be your safest guide .
你的 闻 必须 批准 或者 声讨 他们 , 和 是 你的 最安全 指导 .

你的气味必须能够认可或否定它们，并成为你最安全的指南。

[ɒv; əv][ɔːl] [freʃ] ['wɔːtə(r)] [fɪʃ] , [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [nʌn] [ðæt] [rɪ'kwaɪə(r)] , [ɔː(r)][səʊ] [wel] [ə'fɔːd] [heɪst] [ɪn] ['kʊkəri] ,
Of all fresh water fish , there are none that require , or so well afford haste in cookery ,
的 全部 新鲜的 水 鱼 , 那里 是 没有任何 那 要求 , 或者 所以 出色地 买得起 匆忙 在 烹饪 ,

在所有淡水鱼中，没有哪种鱼需要或能够承受快速烹饪。

[æz; əz][ðə; ði] ['sæmən] [traʊt] ,
as the Salmon Trout ,
作为 这 三文鱼 鳟鱼 ,

就像鲑鳟鱼一样，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][best] [wen] [kɔːt] ['ʌndə(r)][ə; eɪ][fɔːl][ɔː(r)] - — [frɒm; frəm] [wɒt] [ˌfɪlə'sɒfɪk(ə)l] ['sɜːkəmstəns] [ɪz] [jet] [ʌn'setld] ,
they are best when caught under a fall or cateract — from what philosophical circumstance is yet unsettled ,
他们 是 最好的 什么时候 捕捉 在下面 一个 落下 或者 - — 从 什么 哲学 环境 是 然而 不安的 ,

它们最适宜被瀑布或白垩纪瀑布吞噬——至于这背后的哲学渊源，目前尚无定论。

[jet] [truː] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ,
yet true it is ,
然而 真的 它 是 ,

然而，事实的确如此。

[ðæt] [æt; ət][ðə; ði] [fʊt] [ɒv; əv][ə; eɪ][fɔːl][ðə; ði] ['wɔːtəz] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] ['kəʊldə(r)][ðæn; ðən][æt; ət][ðə; ði] [hed] ;
that at the foot of a fall the waters are much colder than at the head ;
那 在 这 脚 的 一个 落下 这 水 是 很多 更冷 比 在 这 头 ;

瀑布底部的水温比瀑布顶部的水温低得多；

[traʊt] [tʃuːz] [ðəʊz] ['wɔːtəz] ; [ɪf] ['teɪkən][frɒm; frəm][ðem; ðəm][ænd; ənd] ['hʌrid] ['ɪntuː] [dres] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['dʒenjuɪnli] [gʊd] ;
Trout choose those waters ; if taken from them and hurried into dress , they are genuinely good ;
鳟鱼 选择 那些 水 ; 如果 已采取 从 他们 和 慌忙 进入 裙子 , 他们 是 真的 好的 ;

鳟鱼喜欢这些水域；如果从这些水域捕捞上来，迅速加工成菜肴，它们就真的很好吃；

[ænd; ənd] [teɪk] [ræŋk][ɪn] [pɔɪnt] [ɒv; əv][suːˌpɪəri'ɒrəti][ɒv; əv]['fleɪvə(r)] , [ɒv; əv][məʊst]['ʌðə(r)] [fɪʃ] .
and take rank in point of superiority of flavor , of most other fish .
和 拿 秩 在 观点 的 优势 的 味道 , 的 最多 其他 鱼 .

就风味而言，它比大多数其他鱼类都要优越。

[pɜːtʃ] [ænd; ənd] [rəʊtʃ] , [ɑː(r); ə(r)]['nəʊb(ə)l][pæn] [fɪʃ] , [ðə; ði] [diːpə(r)] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm] [wens] ['teɪkən] ,
Perch and Roach , are noble pan fish , the deeper the water from whence taken ,
栖息 和 蟑螂 , 是 高贵 平底锅 鱼 , 这 更深 这 水 从 何处 已采取 ,

鲈鱼和鲫鱼都是上等的食用鱼，捕捞它们的水域越深越好。

[ðə; ði][faɪnə][ɑː(r); ə(r)][ðeə(r)] ['fleɪvəz] ; [ɪf] ['teɪkən][frɒm; frəm] ['ʃæləʊ] ['wɔːtə(r)] , [wɪð] ['mʌdi] ['bɒtəms] ,
the finer are their flavors ; if taken from shallow water , with muddy bottoms ,
这 更精细 是 他们的 口味 ; 如果 已采取 从 浅的 水 , 和 浑 底部 ,

它们的风味越佳；如果取自水浅、水底泥泞的地方，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['ɪmprɛgneɪtɪt] [ˌðeə'wɪð; ˌðeə'wɪθ] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [ʌn'seɪvəri] .
they are impregnated therewith , and are unsavory .
他们 是 受精 由此 , 和 是 令人不快的 .

它们沾染了这种物质，令人作呕。

[iːlz] , [ðəʊ] ['teɪkən][frɒm; frəm] ['mʌdi] ['bɒtəms] , [ɑː(r); ə(r)] [best] [tuː; tə][dʒʌmp][ɪn][ðə; ði][pæn] .
Eels , though taken from muddy bottoms , are best to jump in the pan .
鳗鱼 , 尽管 已采取 从 浑 底部 , 是 最好的 到 跳 在 这 平底锅 .

鳗鱼虽然是从泥泞的河底捕捞上来的，但最好还是跳进锅里煮。

[məʊst] [waɪt] [ɔː(r)] [sɒft] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [best] ['bləʊtɪd] , [wɪtʃ] [ɪz] [dʌn] [baɪ] ['sɔːltɪŋ] ,
Most white or soft fish are best bloated , which is done by salting ,
最多 白色的 或者 柔软的 鱼 是 最好的 腹胀 , 哪个 是 完毕 经过 盐 ,

大多数白色或肉质较软的鱼类最好用盐腌使其膨胀。

['pepə] , [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [sʌn] , [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] ['tʃɪmni] ; ['ɑːftə(r)] - [ɔː(r)] - ['aʊəz] ['draɪɪŋ] ,
peppering , and drying in the sun , and in a chimney ; after 30 or 40 hours drying ,
胡椒 , 和 烘干 在 这 太阳 , 和 在 一个 烟囱 ; 后 - 或者 - 小时 烘干 ,

撒上胡椒粉，在阳光下晒干，再用烟囱烘干；烘干30或40小时后，

[ɑː(r); ə(r)] [best] [brɔɪld] , [ænd; ənd] ['mɔɪsnd] [wɪð] ['bʌtə(r)] , & [siː] .
are best broiled , and moistened with butter , & c .
是 最好的 烤制 , 和 湿润 和 黄油 , & c .

最好用烤的方式烹制，并涂上黄油等。

['pəʊltri] — [haʊ] [tuː; tə] [tʃuːz] .
Poultry — how to choose .
家禽 — 如何 到 选择 .

家禽——如何挑选。

['hævɪŋ] [bɪ'fɔː(r)] ['steɪtɪd] [ðæt] [ðə; ði] ['fiːmeɪl] [ɪn]['ɔːlməʊst] ['evri] ['ɪnstəns] , [ɪz] ['prefrəb(ə)l] [tuː; tə][ðə; ði] [meɪl] ,
Having before stated that the female in almost every instance , is preferable to the male ,
拥有 前 声明 那 这 女性 在 几乎 每一个 实例 , 是 优选 到 这 男性 ,

既然前面已经说过，在几乎所有情况下，女性都比男性更可取，

[ænd; ənd] [prˈkjuːliəli] [səʊ][ɪn][ðə; ði] [ˈpiːkɒk] , [wɪtʃ] , [ðəʊ] - [ˈbjuːtɪfli] [ˈpluːmɪdʒd] , [ɪz] [tʌf] , [hɑːd]
and peculiarly so in the Peacock , which , tho ' beautifully plumaged , is tough , hard
和 奇特地 所以 在 这 孔雀 , 哪个 , 虽然 - 非常漂亮 羽毛 , 是 艰难的 , 难的

,
,
,

孔雀尤其如此，它虽然羽毛华丽，但身体却很坚韧、坚硬。

[ˈstrɪŋi] , [ænd; ənd] [ʌnˈteɪstɪd] , [ænd; ənd][ˈiːv(ə)n] - — [waɪl] [ðə; ði] [piː] [hen] [ɪz][ɪgˈzæktli]
stringy , and untasted , and even indelicious — while the Pea Hen is exactly
细丝 , 和 未尝过的 , 和 甚至 - — 尽管 这 豌豆 母鸡 是 确切地

[ˈʌðəwaɪz] ,
otherwise ,
否则 ,

豌豆纤维粗糙，味道寡淡，甚至难以下咽——而豌豆则恰恰相反。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kwiːn] [ɒv; əv][ɔːl] [bɜːdz] .
and the queen of all birds .
和 这 女王 的 全部 鸟类 .

以及百鸟之王。

[səʊ][ˈɔːlsəʊ][ɪn][ə; eɪ] [dɪˈgriː] , [ˈtɜːki] .
So also in a degree , Turkey .
所以 还 在 一个 程度 , 火鸡 .

土耳其在某种程度上也是如此。

[hen] [ˈtɜːki] , [ɪz] [ˈhaɪə(r)] [ænd; ənd] [rɪtʃə] - , [ˈiːzɪə] [ˈfætn] [ænd; ənd][ˈplʌmpə(r)] — [ðeɪ]
Hen Turkey , is higher and richer flavor'd , easier fattened and plumper — they
母鸡 火鸡 , 是 更高 和 更富有 - , 更轻松 肥胖的 和 丰满 — 他们

[ɑː(r); ə(r)][nəʊ] [ɒdz] [ɪn] [ˈmɑːkɪt] .
are no odds in market .
是 不 赔率 在 市场 .

母火鸡个头更高，味道更浓郁，更容易催肥，而且更肥美——它们在市场上没有竞争力。

[ˈdʌŋˌhɪl] [faul] , [ɑː(r); ə(r)][frɒm; frəm][ðeə(r)] [ˈfriːkwənt] [juːz] , [ə; eɪ][ˈtɒlərəb(ə)l] [pruːf] [ɒv; əv][ðə; ði]
Dunghill Fowls , are from their frequent use , a tolerable proof of the
粪堆 家禽 , 是 从 他们的 频繁 使用 , 一个 可容忍的 证明 的 这

[ˈfɔːmə(r)] [bɜːdz] .
former birds .
以前的 鸟类 .

粪堆鸡因其经常被使用而成为前者的可容忍的证据。

[ˈtʃɪkɪnz] , [ɒv; əv][ˈaɪðə(r)][kaɪnd][ɑː(r); ə(r)] [gʊd] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈjeləʊ] - [ðə; ði][best] , [ænd; ənd]
Chickens , of either kind are good , and the yellow leg'd the best , and
鸡 , 的 任何一个 种类 是 好的 , 和 这 黄色的 - 这 最好的 , 和

[ðeə(r)] [teɪst] [ðə; ði] [ˈswiːtɪst] .
their taste the sweetest .
他们的 品尝 这 最甜美的 .

两种鸡都很好，其中黄腿鸡最好，味道也最甜。

[ˈkeɪpɒn; ˈkeɪpən] , [ɪf] [jʌŋ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] , [ɑː(r); ə(r)] [nəʊn] [baɪ] [ʃɔːt] [spɜːz] [ænd; ənd] [smuːð] [legz]
Capons , if young are good , are known by short spurs and smooth legs
阉鸡 , 如果 年轻的 是 好的 , 是 已知 经过 短的 马刺 和 光滑的 腿

.
.
.

优质的小阉鸡，其特征是短距和光滑的腿。

[ɔ:l] [bɜ·dz] [ɑ:(r); ə(r)] [nəʊn] , ['weðə(r)] [freʃ] [kɪld] [ɔ:(r)] [steɪl] , [baɪ][ə; eɪ] [taɪt] [vent] [ɪn][ðə; ði]['fɔ:mə(r)]
All birds are known , whether fresh killed or stale , by a tight vent in the former
全部 鸟类 是 已知 ，无论 新鲜的 被杀 或者 陈旧 ，经过 一个 紧的 发泄 在 这 以前的
,
,
，

所有鸟类，无论是刚宰杀的还是已经腐烂的，都可以通过前者紧闭的泄殖腔来识别。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [lu:s] ['əʊpən] [vent] [ɪf] [əʊld][ɔ:(r)] [steɪl] ; [ðeə(r)] [smel] [dɪ'nəʊts] [ðeə(r)] ['gʊdnəs] ;
and a loose open vent if old or stale ; their smell denotes their goodness ;
和 一个 松动的 打开 发泄 如果 老的 或者 陈旧 ；他们的 闻 表示 他们的 善良 ；

如果空气陈旧或变质，通风口会松动敞开；它们的气味表明它们的品质；

['spekld] [rʌf] [legz] [dɪ'nəʊt] [eɪdʒ] , [waɪl] [smu:ð] [legz][ænd; ənd] [kɒmz] [pru:v] [ðem; ðəm] [jʌŋ] .
speckled rough legs denote age , while smooth legs and combs prove them young .
斑驳的 粗糙的 腿 表示 年龄 ，尽管 光滑的 腿 和 梳子 证明 他们 年轻的 .

腿部有斑点且粗糙表明它们年纪较大，而腿部光滑且有鸡冠则表明它们年轻。

[ə; eɪ] [gu:s] , [ɪf] [jʌŋ] , [ðə; ði] [bɪl] [wɪl] [bi:; bi] ['jeləʊ] , [ænd; ənd] [wɪl] [hæv; həv][bʌt; bət] [fju:] [heəz] ,
A Goose , if young , the bill will be yellow , and will have but few hairs ,
一个 鹅 ，如果 年轻的 ，这 账单 将要 是 黄色的 ，和 将要 有 但 很少 头发 ，

幼鹅的喙是黄色的，而且毛发很少。

[ðə; ði] [bəʊnz] [wɪl] [kræk] ['i:zəli] ; [bʌt; bət] [ɪf] [əʊld] , [ðə; ði] ['kɒntrəri] , [ðə; ði] [bɪl] [wɪl] [bi:; bi] [red] ,
the bones will crack easily ; but if old , the contrary , the bill will be red ,
这 骨头 将要 裂缝 容易地 ；但 如果 老的 ，这 相反 ，这 账单 将要 是 红色的，

骨头容易碎裂；但如果骨头老了，情况则相反，纸条会变红。

[ænd; ənd][ðə; ði][pædz] [stɪl] [redə(r)] ; [ðə; ði][dʒɔɪnts] [stɪf] [ænd; ənd] [d'ɪfɪkəltli] [dɪs'dʒɔɪntɪd] ; [ɪf] [jʌŋ] ,
and the pads still redder ; the joints stiff and difficultly disjointed ; if young ,
和 这 垫子 仍然 更红 ；这 关节 僵硬的 和 困难 脱节的 ；如果 年轻的 ，

脚掌颜色更红；关节僵硬，难以活动；如果还年轻，

['ʌðəwaɪz] ; [tʃu:z] [wʌn] [nɒt] ['veri] ['fleʃi] [ɒn][ðə; ði] [brest] , [bʌt; bət][fæt][ɪn][ðə; ði] [rʌmp] .
otherwise ; choose one not very fleshy on the breast , but fat in the rump .
否则 ；选择 一 不是 非常 肉质的 在 这 胸部 ，但 胖的 在 这 臀部 .

否则，选择胸部不太丰满，但臀部较肥的。

[dʌks] , [ɑ:(r); ə(r)]['sɪmələ(r)][tu:; tə] [gi:s] .
Ducks , are similar to geese .
鸭子 ，是 相似的 到 鹅 .

鸭子和鹅很相似。

[waɪld] [dʌks] , [hæv; həv] [redə(r)] [pædz] , [ænd; ənd][smɔ:lə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [teɪm] [wʌnz] ,
Wild Ducks , have redder pads , and smaller than the tame ones ,
荒野 鸭子 ，有 更红 垫子 ，和 较小的 比 这 驯服 一个 ，

野生鸭子的脚掌颜色更红，体型比家养鸭子小。

['ʌðəwaɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [laɪk] [ðə; ði] [gu:s] [ɔ:(r)] [teɪm] [dʌk] , [ɔ:(r)][tu:; tə][bi:; bi] ['tʃəʊzn] [baɪ][ðə; ði] [seɪm]
otherwise are like the goose or tame duck , or to be chosen by the same
否则 是 喜欢 这 鹅 或者 驯服 鸭子 ，或者 到 是 选定 经过 这 相同的
[ru:lz] .
rules .
规则 .

否则就如同鹅或驯鸭一样，或者按照同样的规则来选择。

[wʊd] [kɒks] , [ɔ:t] [tu:; tə][bi:; bi] [θɪk] , [fæt][ænd; ənd] [fleʃ] [fɜ:m] , [ðə; ði] [nəʊz] [draɪ] , [ænd; ənd]
Wood Cocks , ought to be thick , fat and flesh firm , the nose dry , and
木头 公鸡 ，应该 到 是 厚的 ，胖的 和 肉 公司 ，这 鼻子 干燥 ，和
[θrəʊt] [klɪə(r)] .
throat clear .
喉 清除 .

木鸡应该体型粗壮、肥硕、肉质紧实，鼻子干燥，喉咙通畅。

[snaip] , [ɪf] [jʌŋ] [ænd; ənd][fæt] , [hæv; həv] [fʊl] [veɪns] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [wɪŋ] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [smɔːl]
Snipes , if young and fat , have full veins under the wing , and are small
狙击手 ，如果 年轻的 和 胖的 ， 有 满的 静脉 在下面 这 翼 ， 和 是 小的
[ɪn][ðə; ði] [veɪns] ,
in the veins ,
在 这 静脉 ，

幼年肥硕的鹬，翅膀下方的翅脉清晰可见，而翅脉则较细小。

['ʌðəwaɪz] [laɪk] [ðə; ði] ['wʊdkɒk] .
otherwise like the Woodcock .
否则 喜欢 这 鹬 .

否则就像丘鹬一样。

['pɑːtrɪdʒ] , [ɪf] [jʌŋ] , [wɪl] [hæv; həv] [blæk] [bɪls] , ['jeləʊɪʃ] [legz] ; [ɪf] [əʊld] , [ðə; ði] [legz] [lʊk]
Partridges , if young , will have black bills , yellowish legs ; if old , the legs look
鹧鸪 ，如果 年轻的 ， 将要 有 黑色的 账单 ， 淡黄色 腿 ；如果 老的 ， 这 腿 看
['bluːɪʃ] ;
bluish ;
蓝蓝色 ；

鹧鸪幼鸟喙呈黑色，腿呈黄色；老鸟腿呈蓝色；

[ɪf] [əʊld][ɔː(r)] [steɪl] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [pə'siːvd] [baɪ] ['smelɪŋ] [æt; ət][ðeə(r)] [maʊðz] .
if old or stale , it may be perceived by smelling at their mouths .
如果 老的 或者 陈旧 ， 它 可能 是 感知 经过 闻起来 在 他们的 嘴 .

如果食物陈旧或变质，闻到他们嘴里的味道就能察觉到。

['pɪdʒɪns] , [jʌŋ] , [hæv; həv] [lait] [red] [legz] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌlə(r)] ,
Pigeons , young , have light red legs , and the flesh of a colour ,
鸽子 ， 年轻的 ， 有 光 红色的 腿 ， 和 这 肉 的 一个 颜色 ，

幼鸽的腿呈浅红色，肉色为……

[ænd; ənd] [prɪk] ['iːzəli] — [əʊld][hæv; həv] [red] [legz] , ['blækɪʃ] [ɪn] [pɑːts] , [mɔː(r)] [heəz] ,
and prick easily — old have red legs , blackish in parts , more hairs ,
和 刺 容易地 — 老的 有 红色的 腿 ， 黑褐色 在 部分 ，更多的 头发 ，

而且很容易被刺伤——老腿呈红色，部分呈黑色，毛发较多，

['plʌmpə(r)][ænd; ənd] [luːs] [vents] — [səʊ]['ɔːlsəʊ][ɒv; əv] [greɪ] [ɔː(r)] [griːn] ['plʌvə(r)] , [bleɪd] [bɜːdz] ,
plumper and loose vents — so also of grey or green Plover , Blade Birds ,
丰满 和 松动的 通风口 — 所以 还 的 灰色的 或者 绿色的 鸻 ， 刀刃 鸟类 ，
[θræʃ] ,
Thrash ,
鞭笞 ，

肥厚而松弛的泄殖腔——灰鸻或绿鸻、刀嘴鹬、鸫鸟也是如此，

[lɑːk] , [ænd; ənd][waɪld] [faʊl] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] .
Lark , and wild Fowl in general .
云雀 ， 和 荒野 鸡 在 一般的 .

云雀，以及一般的野生水禽。

[heəz] , [ɑː(r); ə(r)] [waɪt] - [ænd; ənd]['fleksəb(ə)l] [wen] [njuː][ænd; ənd] [freʃ] [kɪld] ; [ɪf] [steɪl] ,
Hares , are white flesh'd and flexible when new and fresh kill'd ; if stale ,
野兔 ， 是 白色的 - 和 灵活的 什么时候 新的 和 新鲜的 被杀 ；如果 陈旧 ，

野兔肉质洁白，新鲜宰杀时柔软有弹性；如果已经不新鲜，

[ðeə(r)] [fleʃ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] ['blækɪʃ] [hjuː] , [laɪk][əʊld] ['pɪdʒɪns] ,
their flesh will have a blackish hue , like old pigeons ,
他们的 肉 将要 有 一个 黑褐色 色调 ， 喜欢 老的 鸽子 ，

它们的肉会呈现黑色，像老鸽子一样。

[ɪf] [ðə; ði] [kleft] [ɪn][hɜː(r); hə(r)][lɪp] [spred] [mʌtʃ] , [ɪz] [waɪd] [ænd; ənd] ['rægɪd] , [ʃiː; ʃi][ɪz][əʊld] ;
if the cleft in her lip spread much , is wide and ragged , she is old ;
如果 这 裂 在 她 唇 传播 很多 ， 是 宽的 和 破烂不堪 ， 她 是 老的 ；

如果她唇裂扩散得很大，又宽又不规则，说明她年纪大了；

[ðə; ði] ['kɒntrəri] [wen] [jʌŋ] .
the contrary when young .
这 相反 什么时候 年轻的 .

年轻的时候则恰恰相反。

['levərət] , [ɪz] [laɪk] [ðə; ði] [heə(r)] [ɪn] ['evri] [rɪ'spekt] , [ðæt] [sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] [ə'blaɪdʒd] [tuː; tə] [sɜːtʃ]
Leveret , is like the Hare in every respect , that some are obliged to search
莱弗雷特 , 是 喜欢 这 野兔 在 每一个 尊重 , 那 一些 是 有义务 到 搜索
[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [nɒb] ,
for the knob ,
为了 这 旋钮 ,

勒韦雷特就像野兔一样，各方面都一样，以至于有些人不得不去寻找它的顶端。

[ɔː(r)] [smɔːl] [bəʊn] [ɒn] [ðə; ði] [fɔː(r)] [leg] [ɔː(r)] [fʊt] , [tuː; tə] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [ðem; ðəm] .
or small bone on the fore leg or foot , to distinguish them .
或者 小的 骨 在 这 前 腿 或者 脚 , 到 区分 他们 .

或者前腿或脚上的小骨头，用来区分它们。

['ræbɪts] , [ðə; ði] [waɪld] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] , ['aɪðə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [ænd; ənd] ['tendə(r)] ;
Rabbits , the wild are the best , either are good and tender ;
兔子 , 这 荒野 是 这 最好的 , 任何一个 是 好的 和 投标 ;

野兔最好，两者都鲜嫩可口；

[ɪf] [əʊld] [ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi] [mʌtʃ] ['jeləʊɪʃ] [fæt] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['kɪdniz] , [ðə; ði] [klɔːz] [lɒŋ] ,
if old there will be much yellowish fat about the kidneys , the claws long ,
如果 老的 那里 将要 是 很多 淡黄色 胖的 关于 这 肾脏 , 这 爪子 长的 ,

如果年纪大了，肾脏周围会有很多黄色的脂肪，爪子也会变长。

[wʊl] [rʌf] , [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [greɪ] [heəz] ; [ɪf] [jʌŋ] [ðə; ði] [rɪ'vɜːs] .
wool rough , and mixed with grey hairs ; if young the reverse .
羊毛 粗糙的 , 和 混合 和 灰色的 头发 ; 如果 年轻的 这 撤销 .

羊毛粗糙，混有灰色毛发；如果是幼羊毛则相反。

[æz; əz] [tuː; tə] [ðeə(r)] ['biːɪŋ] [freʃ] , [dʒʌdʒ] [baɪ] [ðə; ði] [sent] , [ðeɪ] [suːn] ['perɪʃ] , [ɪf] - [ɔː(r)] [ʃɒt] ,
As to their being fresh , judge by the scent , they soon perish , if trap'd or shot ,
作为 到 他们的 存在 新鲜的 , 法官 经过 这 香味 , 他们 很快 沦 , 如果 - 或者 射击 ,

至于它们是否新鲜，可以从气味判断，如果被诱捕或射杀，它们很快就会死亡。

[ænd; ənd] [left] [ɪn] [pelt] [ɔː(r)] [ʌn'drest] ; [ðeə(r)] [teɪnt] [ɪz] ['kwɪkə(r)] [ðæn; ðən] [viːl] ,
and left in pelt or undressed ; their taint is quicker than veal ,
和 左边 在 毛皮 或者 脱光衣服 ; 他们的 污点 是 更快 比 小牛肉 ,

要么皮袄保留，要么未经处理；它们的污秽比小牛肉更容易滋生。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [məʊst] ['sɪkɪʃ] [ɪn] ['neɪtʃə(r)] ; [ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] , [laɪk] [biːf] [ɔː(r)] [viːl] , [biː; bi] [pɜːrdʒd]
and the most sickish in nature ; and will not , like beef or veal , be purged
和 这 最多 病态的 在 自然 ; 和 将要 不是 , 喜欢 牛肉 或者 小牛肉 , 是 已清除
[baɪ] ['faɪə(r)] .
by fire .
经过 火 .

而且体质最弱小；不像牛肉或小牛肉那样，可以用火来净化。

[ðə; ði] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ræbɪts] [wʊd] [biː; bi] ['prɒfɪtəb(ə)l] [ɪn] [ə'merɪkə] ,
The cultivation of Rabbits would be profitable in America ,
这 栽培 的 兔子 会 是 有利可图 在 美国 ,

在美国养殖兔子会有利可图。

[ɪf] [ðə; ði] [best] ['meθədz] [wɜː(r); wə(r)] [pə'sjuːd] — [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [prə'lɪfɪk] [ænd; ənd]
if the best methods were pursued — they are a very prolific and
如果 这 最好的 方法 是 追击 — 他们 是 一个 非常 多产的 和
['prɒfɪtəb(ə)l] ['ænɪm(ə)l] — [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪf] ['prɒpəli] [ə'tendɪd] ,
profitable animal — they are easily cultivated if properly attended ,
有利可图 动物 — 他们 是 容易地 栽培 如果 适当地 参加 ,

如果采用最佳方法——它们是一种繁殖力强、利润丰厚的动物——只要照料得当，就很容易饲养。

[bʌt; bət][nɒt] ['ʌðəwaɪz] . — [ə; eɪ] ['ræbɪts] ['bʌrə] , [ɒn] [wɪtʃ] - [d'ɒləz] [meɪ] [hæv; həv] [biːn]
but not otherwise . — A Rabbit's borough , on which 3000 dollars may have been
但 不是 否则 . — 一个 兔子的 行政区 , 在 哪个 - 美元 可能 有 到过
[ɪk'spendɪd] ,
expended ,
已支出 ,

但除此之外别无其他。——兔子的领地，可能花费了3000美元。

[mait] [biː; bi] ['veri] ['prɒfɪtəb(ə)l] ; [bʌt; bət][ɒn][ðə; ði] [smɔːl] [skeɪl] [ðeɪ] [wʊd] [biː; bi] [wel] [nɪə(r)] ['mɑːkɪt]
might be very profitable ; but on the small scale they would be well near market
可能 是 非常 有利可图 ; 但 在 这 小的 规模 他们 会 是 出色地 靠近 市场
[taʊnz] — ['iːzɪə] [bred] ,
towns — easier bred ,
城镇 — 更轻松 繁殖 ,

可能利润丰厚；但小规模养殖的话，它们会很适合在集镇附近——更容易饲养，

[ænd; ənd][mɔː(r)]['væljuəb(ə)l] .
and more valuable .
和 更多的 有价值的 .

而且更有价值。

['bʌtə(r)] — [taɪt] , ['wæksi] , ['jeləʊ] ['bʌtə(r)] [ɪz]['betə(r)][ðæn; ðən] [waɪt] [ɔː(r)] ['krʌmbli] , [wɪtʃ] [suːn]
Butter — Tight , waxy , yellow Butter is better than white or crumbly , which soon
黄油 — 紧的 , 蜡状的 , 黄色的 黄油 是 更好的 比 白色的 或者 易碎的 , 哪个 很快
[bɪ'kʌmz] ['rænsɪd][ænd; ənd] ['fraʊi] .
becomes rancid and frowy .
变成 馊 和 皱眉 .

黄油——紧实、蜡质、黄色的黄油比白色或易碎的黄油要好，后者很快就会变质发霉。

[gəʊ]['ɪntuː][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][bɔːlz] [ɔː(r)][rəʊlz][tuː; tə] [pruːv] [ænd; ənd] [dʒʌdʒ] [ˌaɪ 'tiː] ;
Go into the centre of balls or rolls to prove and judge it ;
去 进入 这 中心 的 球 或者 卷 到 证明 和 法官 它 ;

进入球或卷的中心进行验证和判断；

[ɪf] [ɪn]['fɜːrkɪn] , [ðə; ði]['mɪd(ə)l] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːd] ,
if in ferkin , the middle is to be preferred ,
如果 在 费尔金 , 这 中间 是 到 是 首选 ,

如果用费尔金公式，则应优先选择中间值。

[æz; əz][ðə; ði] [saɪdz] [ɑː(r); ə(r)] ['friːkwəntli] [dɪs'teɪst] [baɪ][ðə; ði] [wʊd] [ɒv; əv][ðə; ði]['fɜːkɪn] — [ɔːl'ðəʊ] - [əʊk]
as the sides are frequently distasted by the wood of the firkin — altho ' oak
作为 这 侧面 是 频繁地 厌恶 经过 这 木头 的 这 小桶 — 虽然 - 橡木
[ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [j'iəz] .
and used for years .
和 用过的 为了 年 .

因为木桶的侧面经常被木桶的木材所厌恶——尽管是橡木，而且已经使用了多年。

[njuː] [paɪn] [tʌb] [ɑː(r); ə(r)] ['ruːɪnəs] [tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)] .
New pine tubs are ruinous to the butter .
新的 松树 浴缸 是 毁灭性的 到 这 黄油 .

新买的松木桶会毁了黄油。

[tuː; tə][hæv; həv] [swiːt] ['bʌtə(r)][ɪn][dɒg] [deɪz] , [ænd; ənd] [θruː] - [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['siːz(ə)nz] , [send]
To have sweet butter in dog days , and thro ' the vegetable seasons , send
到 有 甜的 黄油 在 狗 天 , 和 喉咙 - 这 蔬菜 季节 , 发送
[stəʊn] [pɒts] [tuː; tə] ['ɒnɪst] ,
stone pots to honest ,
石头 锅 到 诚实的 ,

想在炎炎夏日和蔬菜成熟的季节里享用甜美的黄油，就把石锅送给诚实的人吧。

[niːt] , [ænd; ənd] ['trʌsti] ['deəri] ['piːp(ə)l] , [ænd; ənd][prə'kjʊə(r)][ˌaɪ 'tiː] - [daʊn] [ɪn] [meɪ] ,

neat , and trusty dairy people , and procure it pack'd down in May ,

整洁的 , 和 可靠 奶制品 人们 , 和 采购 它 - 向下 在 可能 ,

整洁可靠的乳制品商，并在五月份采购包装好的产品。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][biː; bi] [brɔːt] [ɪn][ɪn][ðə; ði] [naɪt] , [ɔː(r)] [kuːl] ['reɪni] ['mɔːnɪŋ] ,

and let them be brought in in the night , or cool rainy morning ,

和 让 他们 是 带来 在 在 这 夜晚 , 或者 凉爽的 下雨 早晨 ,

让他们在夜间或凉爽的雨天早晨被带进来。

['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] [wet] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pɑː'teɪk] [ɒv; əv][nəʊ] [hiːt] [frɒm; frəm]

covered with a clean cloth wet in cold water , and partake of no heat from

涵盖 和 一个 干净的 布 湿的 在 寒冷的 水 , 和 参加 的 不 热 从

[ðə; ði] [hɔːs] ,

the horse ,

这 马 ,

用浸过冷水的干净布盖住，不吸收马的热量。

[ænd; ənd][set][ðə; ði][pɒts][ɪn][ðə; ði][k'əʊldəst][pɑːt] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['selə(r)] ,

and set the pots in the coldest part of your cellar ,

和 放 这 锅 在 这 最冷 部分 的 你的 地窖 ,

把锅放在地窖最冷的地方。

[ɔː(r)][ɪn][ðə; ði][aɪs] [haʊs] . — [sʌm; səm] [seɪ] [ðæt] [meɪ] ['bʌtə(r)] [ðʌs] [prɪ'zɜːvd] , [wɪl] [gəʊ]['ɪntuː][ðə; ði]

or in the ice house . — Some say that May butter thus preserved , will go into the

或者 在 这 冰 房子 . — 一些 说 那 可能 黄油 因此 保存完好 , 将要 去 进入 这

['wɪntə(r)][juːz] ,

winter use ,

冬天 使用 ,

或者放在冰窖里。——有人说，这样保存下来的五月黄油可以留到冬天使用。

['betə(r)][ðæn; ðən][fɔːl] [meɪd] ['bʌtə(r)] .

better than fall made butter .

更好的 比 落下 制成 黄油 .

比秋季自制黄油还好吃。

[tʃiːz] — [ðə; ði] [red] [smuːð] [mɔɪst] ['kəʊtɪd] , [ænd; ənd] [taɪt] [prest] , [skweə(r)] [edʒd] [tʃiːz] ,

Cheese — The red smooth moist coated , and tight pressed , square edged Cheese ,

奶酪 — 这 红色的 光滑的 潮湿 涂层 , 和 紧的 按下 , 正方形 边缘 奶酪 ,

[ɑː(r); ə(r)]['betə(r)][ðæn; ðən] [waɪt] [kəʊt] ,

are better than white coat ,

是 更好的 比 白色的 外套 ,

奶酪——表面光滑湿润、紧实压实、边缘方正的红色奶酪比白色外皮的奶酪更好。

[hɑːd] ['raindid] , [ɔː(r)]['bɪldʒd] ; [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['jeləʊ] , [ænd; ənd] ['fleɪvəd] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)]

hard rinded , or bilged ; the inside should be yellow , and flavored to your

难的 去皮 , 或者 舱底 ; 这 里面 应该 是 黄色的 , 和 调味 到 你的

[teɪst] .

taste .

品尝 .

表皮坚硬，或称“硬壳”；内部应呈黄色，并根据个人口味调味。

[əʊld] [ʃelvz] [wɪtʃ] [hæv; həv]['əʊnli] [biːn] [waɪpt] [daʊn] [fɔː(r); fə(r)] [j'iəz] , [ɑː(r); ə(r)] ['prefrəb(ə)l] [tuː; tə]

Old shelves which have only been wiped down for years , are preferable to

老的 货架 哪个 有 仅有的 到过 擦拭 向下 为了 年 , 是 优选 到

['skaʊərd][ænd; ənd] [wɒʃt] [ʃelvz] .

scoured and washed shelves .

彻底清洗 和 洗过 货架 .

多年来只擦拭过的旧书架，比反复擦洗的书架要好。

[dɪ'siːt] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [baɪ] [sɔːlt] - ['piːtə] [ðə; ði] [aʊt] [saɪd] , [ɔː(r)] ['kʌlərɪŋ] [wɪð] ['hemlɒk] ,
Deceits are used by salt - petering the out side , or colouring with hemlock ,
欺骗 是 用过的 经过 盐 - 逐渐消失 这 出去 边 , 或者 染色 和 铁杉 ,

- ,
cocumberries ,
- ,

欺骗手段包括在外部涂抹硝石，或用毒芹、蔓越莓染色。

[ɔː(r)] ['sæfrən] , [ɪn'fjuːzd] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] ; [ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv] ['aɪðə(r)] [suːpə'siːd] ['evri] ['pɒsəb(ə)l]
or safron , infused into the milk ; the taste of either supercedes every possible
或者 藏红花 , 注入 进入 这 牛奶 ; 这 品尝 的 任何一个 取代 每一个 可能的

[ɪ'veɪʒ(ə)n] .
evasion .
逃避 .

或者将藏红花浸泡在牛奶中；这两种味道都胜过一切可能的逃避。

[egz] — [klɪə(r)] , [θɪn] - , ['lɒŋɡɪst] ['əʊv(ə)l] [ænd; ənd] [ʃɑːp] [endz] [ɑː(r); ə(r)] [best] ;
Eggs — Clear , thin shell'd , longest oval and sharp ends are best ;
鸡蛋 — 清除 , 薄的 - , 最长 椭圆形 和 锋利的 结束 是 最好的 ;

鸡蛋——透明、薄壳、椭圆形且两端尖锐的鸡蛋最好；

[tuː; tə] [ˌæsə'teɪn] ['weðə(r)] [njuː] [ɔː(r)] [steɪl] — [həʊld] [tuː; tə] [ðə; ði] [laɪt] , [ɪf] [ðə; ði] [waɪt] [ɪz] [klɪə(r)] ,
to ascertain whether new or stale — hold to the light , if the white is clear ,
到 探明 无论 新的 或者 陈旧 — 抓住 到 这 光 , 如果 这 白色的 是 清除 ,

要判断是新的还是过期的——对着光看，如果白色部分是透明的，

[ðə; ði] [jəʊk] ['regjələli] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] — [bʌt; bət] [ɪf] ['ʌðəwaɪz] , [ðeɪ]
the yolk regularly in the centre , they are good — but if otherwise , they
这 蛋黄 经常 在 这 中心 , 他们 是 好的 — 但 如果 否则 , 他们

[ɑː(r); ə(r)] [steɪl] .
are stale .
是 陈旧 .

如果蛋黄均匀地位于中心，那就是好的——但如果蛋黄不在中心，那就是不新鲜的。

[ðə; ði] [best] ['pɒsəb(ə)l] ['meθəd] [ɒv; əv] [ˌæsə'tein] , [ɪz] [tuː; tə] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['wɔːtə(r)] ,
The best possible method of ascertaining , is to put them into water ,
这 最好的 可能的 方法 的 确定 , 是 到 放 他们 进入 水 ,

最好的检测方法是将它们放入水中。

[ɪf] [ðeɪ] [laɪ] [ɒn] [ðeə(r)] [bɪldʒ] ,
if they lye on their bilge ,
如果 他们 碱液 在 他们的 舱底 ,

如果他们躺在船舱底部，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [ænd; ənd] [freʃ] — [ɪf] [ðeɪ] [bɒb] [ʌp] [æn; ən] [end] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [steɪl] ,
they are good and fresh — if they bob up an end they are stale ,
他们 是 好的 和 新鲜的 — 如果 他们 鲍勃 向上 一个 结尾 他们 是 陈旧 ,

它们新鲜又好吃——如果它们浮在水面上，那就说明已经不新鲜了。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [raɪz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['ædld] , [pruːvd] , [ænd; ənd] [ɒv; əv] [nəʊ] [juːz] .
and if they rise they are addled , proved , and of no use .
和 如果 他们 上升 他们 是 糊涂的 , 已证实 , 和 的 不 使用 .

即使他们重新振作，他们也已经昏聩、被证明是无用的。

[wiː; wi] [prə'siːd] [tuː; tə] [ruːts] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] — [ænd; ənd] [ðə; ði] [best] [kʊk] ['kænɒt] ['ɔːltə(r)]
We proceed to ROOTS and VEGETABLES — and the best cook cannot alter
我们 继续 到 根 和 蔬菜 — 和 这 最好的 厨师 不能 改变

[ðə; ði] [fɜːst] ['kwɒləti] ,
the first quality ,
这 第一的 质量 ,

接下来是根茎类蔬菜——即使是最好的厨师也无法改变食材本身的品质。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [gʊd] , [ɔː(r)][ðə; ði] [kʊk] [wɪl] [biː; bi] [ˌdɪsə'pɔɪntɪd] .
they must be good , or the cook will be disappointed .
他们 必须 是 好的 , 或者 这 厨师 将要 是 失望的 .

它们必须好吃，否则厨师会失望的。

[pə'teɪtəʊz] , [teɪk] [ræŋk][fɔː(r); fə(r)][ˌjuːnɪ'vɜːs(ə)l][juːz] , ['prɒfɪt][ænd; ənd] ['iːzi] [ə'kwaɪəm(ə)nt] .
Potatoes , take rank for universal use , profit and easy acquirement .
土豆 , 拿 秩 为了 普遍的 使用 , 利润 和 简单的 取得 .

土豆因其用途广泛、利润丰厚且易于获取而名列前茅。

[ðə; ði] [smuːð] [skɪn] , [nəʊn] [baɪ][ðə; ði] [neɪm] [ɒv; əv] [haʊz] [pə'teɪtəʊ] , [ɪz][ðə; ði][məʊst] ['miːli]
The smooth skin , known by the name of How's Potato , is the most mealy
这 光滑的 皮肤 , 已知 经过 这 姓名 的 怎么样 土豆 , 是 这 最多 粉状
[ænd; ənd] ['rɪtʃɪst] - ;
and richest flavor'd ;
和 最富有的 - ;

表皮光滑的土豆，被称为豪氏土豆，口感最粉糯，味道最浓郁；

[ðə; ði] ['jeləʊ] ['rʌstiˌkoʊt] [nekst] [best] ; [ðə; ði] [red] , [ænd; ənd] [red] ['rʌstiˌkoʊt] [ɑː(r); ə(r)]['tɒlərəb(ə)l] ;
the yellow rusticoat next best ; the red , and red rusticoat are tolerable ;
这 黄色的 乡村外套 下一个 最好的 ; 这 红色的 , 和 红色的 乡村外套 是 可容忍的 ;

黄色的锈色羊毛次之；红色的锈色羊毛也勉强可以接受；

[ænd; ənd][ðə; ði] ['jeləʊ] ['spæniʃ] [hæv; həv][ðeə(r)]['væljuː] — [ðəʊz] ['kʌltɪveɪtɪd] [frɒm; frəm][ɪm'pɔː(r)tɪd]
and the yellow Spanish have their value — those cultivated from imported
和 这 黄色的 西班牙语 有 他们的 价值 — 那些 栽培 从 进口
[siːd] [ɒn]['sændi][ɔː(r)][draɪ] - [lændz] ,
seed on sandy or dry loomy lands ,
种子 在 沙 或者 干燥 - 土地 ,

而那些用进口种子在沙质或干燥的壤土上种植的黄花小麦也有其价值。

[ɑː(r); ə(r)] [best] [fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l][juːz] ; [ðəʊ] - [ðə; ði] [red] [ɔː(r)]['aɪðə(r)] [wɪl] [prə'djuːs] [mɔː(r)][ɪn] [rɪtʃ] ,
are best for table use ; tho ' the red or either will produce more in rich ,
是 最好的 为了 桌子 使用 ; 虽然 - 这 红色的 或者 任何一个 将要 生产 更多的 在 富有的 ,

最适合餐桌使用；虽然红色或两者皆可产生更多浓郁的风味，

- , ['haɪli] [mə'njuə] ['gɑːd(ə)n] [graʊndz] ; [njuː] [lændz][ænd; ənd][ə; eɪ]['sændi] [sɔɪl] , [ə'fɔːd] [ðə; ði]
loomy , highly manured garden grounds ; new lands and a sandy soil , afford the
- , 高度 施肥 花园 理由 ; 新的 土地 和 一个 沙 土壤 , 买得起 这
['rɪtʃɪst] - ;
richest flavor'd ;
最富有的 - ;

肥沃、施肥充足的花园；新开垦的土地和沙质土壤，造就了最浓郁的风味；

[ænd; ənd][məʊst] ['miːli] [pə'teɪtəʊ] [mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði] [graʊnd] [ɒn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [grəʊ] — [mɔː(r)]
and most mealy Potato much depends on the ground on which they grow — more
和 最多 粉状 土豆 很多 取决于 在 这 地面 在 哪个 他们 生长 — 更多的
[ɒn][ðə; ði] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz]['plɑːntɪd] — [ænd; ənd] [stɪl] [mɔː(r)][frɒm; frəm] ['fɒrən] [siːdz] —
on the species of Potatoes planted — and still more from foreign seeds —
在 这 物种 的 土豆 已种植 — 和 仍然 更多的 从 外国的 种子 —
[ænd; ənd] [iːtʃ] [meɪ] [biː; bi] [nəʊn] [baɪ] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə] [ˌkɒnə'sɜː] ;
and each may be known by attention to connoisseurs ;
和 每个 可能 是 已知 经过 注意力 到 鉴赏家 ;

而土豆的粉质很大程度上取决于其生长的土壤——更取决于种植的土豆品种——以及来自外国的种子——每一种土豆都可以通过鉴赏家的观察来辨别；

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [gʊd] [pə'teɪtəʊ] ['kʌmz] [ʌp] [ɪn] ['meni] ['brɑːntʃɪz] [ɒv; əv] ['kʊkəri] ,
for a good potato comes up in many branches of cookery ,
为了 一个 好的 土豆 来 向上 在 许多 分支 的 烹饪 ,

优质土豆在烹饪的许多分支中都扮演着重要角色。

[æz; əz] [ˌhɪər'ɪn] ['ɑːftə(r)] [prɪ'skraɪbd] . — [ɔːl] [pə'teɪtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dʌg] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['reɪni] ['siːz(ə)nz] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːl] ,
as herein after prescribed . — All potatoes should be dug before the rainy seasons in the fall ,
作为 在此处 后 规定 . — 全部 土豆 应该 是 挖 前 这 下雨 季节 在 这 落下 ,

按以下规定执行——所有马铃薯都应在秋季雨季到来之前挖出。

[wel] ['draɪd] [ɪn] [ðə; ði] [sʌn] , [kept] [frɒm; frəm] [frɒst] [ænd; ənd] ['dæmpnəs] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] ,
well dryed in the sun , kept from frost and dampness during the winter ,
出色地 干燥的 在 这 太阳 , 保留 从 霜 和 潮湿 期间 这 冬天 ,

晒干，冬季防冻防潮。

[ɪn] [ðə; ði] [sprɪŋ] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['selə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [draɪ] [lɒft] , [ænd; ənd] [spred] [θɪn] ,
in the spring removed from the cellar to a dry loft , and spread thin ,
在 这 春天 已移除 从 这 地窖 到 一个 干燥 阁楼 , 和 传播 薄的 ,

春天时，将食物从地窖移到干燥的阁楼，并摊薄。

[ænd; ənd] ['friːkwəntli] [stɜːd] [ænd; ənd] ['draɪd] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [grəʊ] [ænd; ənd] [biː; bi] [ˌðeə'baɪ] ['ɪndʒəd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkəri] .
and frequently stirred and dryed , or they will grow and be thereby injured for cookery .
和 频繁地 搅拌 和 干燥的 , 或者 他们 将要 生长 和 是 从而 受伤 为了 烹饪 .

经常搅拌和晾干，否则它们会生长，从而影响烹饪效果。

[ə; eɪ] [rəʊst] [pə'teɪtəʊ] [ɪz] [brɔːt] [ɒn] [wɪð] [rəʊst] [biːf] , [ə; eɪ] - , [ə; eɪ] [tʃɒp] ,
A roast Potato is brought on with roast Beef , a Steake , a Chop ,
一个 烤 土豆 是 带来 在 和 烤 牛肉 , 一个 - , 一个 劈 ,

烤土豆是和烤牛肉、牛排、猪排一起端上来的。

[ɔː(r)] ['frɪkəsiː] ; [gʊd] [bɔɪld] [wɪð] [ə; eɪ] [bɔɪld] [dɪʃ] ; [meɪk] [æn; ən] ['eksələnt] ['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['tɜːki] ,
or Fricassee ; good boiled with a boiled dish ; make an excellent stuffing for a turkey ,
或者 炖菜 ; 好的 煮沸 和 一个 煮沸 盘子 ; 制作 一个 出色的 馅 为了 一个 火鸡 ,

或炖菜；与炖菜一起煮很美味；是火鸡的绝佳馅料。

['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [waɪld] [faʊl] ; [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [paɪ] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gʊd] [stɑːtʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['meni] ['juːzɪz; 'juːsɪz] .
water or wild fowl ; make a good pie , and a good starch for many uses .
水 或者 荒野 鸡 ; 制作 一个 好的 馅饼 , 和 一个 好的 淀粉 为了 许多 用途 .

水禽或野禽；可以做成美味的馅饼，也是用途广泛的优质淀粉。

[ɔːl] [pə'teɪtəʊz] [rʌn] [aʊt] , [ɔː(r)] [dɪ'priːʃieɪt] [ɪn] [ə'merɪkə] ;
All potatoes run out , or depreciate in America ;
全部 土豆 跑步 出去 , 或者 贬值 在 美国 ;

在美国，土豆要么会枯竭，要么会贬值；

[ə; eɪ] [freʃ] [ˌɪmpɔː'teɪʃn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['spæniʃ] [mait] [rɪ'stɔː(r)] [ðem; ðəm] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [juːz] .
a fresh importation of the Spanish might restore them to table use .
一个 新鲜的 输入 的 这 西班牙语 可能 恢复 他们 到 桌子 使用 .

西班牙新一批的进口或许能让它们重返餐桌。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [swel] [ðɪs] ['triːtɪs] [tuː] [mʌtʃ] [tuː; tə] [seɪ] ['evri] [θɪŋ] [ðæt] [ɪz] ['juːsf(ə)l] ,
It would swell this treatise too much to say every thing that is useful ,
它 会 膨胀 这 论文 也 很多 到 说 每一个 事物 那 是 有用 ,

如果要把所有有用的内容都写出来，篇幅就会太长。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [gʊd] ['teɪb(ə)l] , [bʌt; bət][ai] [meɪ] [biː; bi] ['pɑːd(ə)n] [baɪ] [əb'zɜːvɪŋ] ,
to prepare a good table , but I may be pardoned by observing ,
到 准备 一个 好的 桌子 , 但 我 可能 是 赦免 经过 观察 ,

准备一桌丰盛的菜肴，但我可以略表歉意：

[ðæt] [ðə; ði] ['aɪrɪʃ] [hæv; həv] [prɪ'zɜːvd] [ə; eɪ]['dʒenjuɪn] ['miːli] [rɪtʃ] [pə'teɪtəʊ] , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['sentʃəri] ,
that the Irish have preserved a genuine mealy rich Potato , for a century ,
那 这 爱尔兰 有 保存完好 一个 真的 粉状 富有的 土豆 , 为了 一个 世纪 ,

爱尔兰人已经保存了一种真正口感绵软、味道浓郁的土豆，长达一个世纪之久。

[wɪtʃ] [teɪks] [ræŋk][ɒv; əv] ['eni] [nəʊn] [ɪn] ['eni] ['ʌðə(r)] ['kɪŋdəm] ;
which takes rank of any known in any other kingdom ;
哪个 需要 秩 的 任何 已知 在 任何 其他 王国 ;

它的地位与其他任何王国中已知的地位相同；

[ænd; ənd][ai][hæv; həv] [hɜːd] [ðæt] [ðeɪ] [rɪ'njuː] [ðeə(r)] [siːd] [baɪ] ['plɑːntɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌltɪveɪtɪŋ] [ðə; ði]
and I have heard that they renew their seed by planting and cultivating the
和 我 有 听到 那 他们 更新 他们的 种子 经过 种植 和 耕作 这
[siːd] [bɔːl] ,
Seed Ball ,
种子 球 ,

我听说他们通过种植和培育种子球来更新种子。

[wɪtʃ] [grəuz] [ɒn][ðə; ði][taɪn] .
which grows on the tine .
哪个 生长 在 这 蒂恩 .

它生长在叉齿上。

[ðə; ði]['mænə(r)][ɒv; əv][ðeə(r)] ['mænɪdʒɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kiːp] [ʌp][ðə; ði] ['eksələnsi] [ɒv; əv] [ðæt] [ruːt] ,
The manner of their managing it to keep up the excellency of that root ,
这 方式 的 他们的 管理 它 到 保持 向上 这 阁下 的 那 根 ,

他们管理它的方式是为了保持该根基的优良品质，

[wʊd] ['betə(r)][suːt][ə; eɪ] ['triːtɪs] [ɒn]['ægrɪkʌltʃə(r)][ænd; ənd] ['gɑːdnɪŋ] [ðæn; ðən] [ðɪs] — [ænd; ənd]
would better suit a treatise on agriculture and gardening than this — and
会 更好的 套装 一个 论文 在 农业 和 园艺 比 这 — 和
[biː; bi] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn][ə; eɪ] [bʊk] [wɪtʃ] [wʊd] [biː; bi] [riːd] [baɪ][ðə; ði]['fɑːmə(r)] ,
be inserted in a book which would be read by the farmer ,
是 插入 在 一个 书 哪个 会 是 读 经过 这 农民 ,

这段文字更适合写成农业和园艺方面的论著，并收录在一本农民会阅读的书中。

[ɪn'sted] [ɒv; əv][hɪz; ɪz]['eɪmiəb(ə)l] ['dɔːtə(r)] .
instead of his amiable daughter .
反而 的 他的 可亲 女儿 .

而不是他和蔼可亲的女儿。

[ɪf] [nəʊ][wʌn] [triːts] [ɒn][ðə; ði]['sʌbdʒɪkt] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [ə'pɪə(r)] [ɪn][ðə; ði][nekst] [ɪ'dɪʃ(ə)n] .
If no one treats on the subject , it may appear in the next edition .
如果 不 一 款待 在 这 主题 , 它 可能 出现 在 这 下一个 版 .

如果没有人对此主题进行探讨，它可能会出现在下一期中。

['ʌnjənz] — [ðə; ði] [mə'dɪərə] [waɪt] [ɪz][best] [ɪn] ['mɑːkɪt] , [ɪs'tiːmd] [s'ɒftɐ] ['fleɪvəd] , [ænd; ənd][nɒt]
Onions — The Madeira white is best in market , esteemed softer flavored , and not
洋葱 — 这 马德拉 白色的 是 最好的 在 市场 , 尊敬的 更柔和 调味 , 和 不是
[səʊ]['faɪəri] ,
so fiery ,
所以 火热 ,

洋葱——马德拉白洋葱是市场上最好的，因其味道更柔和、不那么辛辣而备受推崇。

[bʌt; bət][ðə; ði] [haɪ] [red] , [raʊnd] [hɑːd] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [best] ; [ɪf] [juː; jʊ] [kən'sʌlt] ['tʃiːpnəs] ,
but the high red , round hard onions are the best ; if you consult cheapness ,
但 这 高的 红色的 , 圆形的 难的 洋葱 是 这 最好的 ; 如果 你 咨询 廉价 ,

但个头高、颜色红、形状圆润、质地坚硬的洋葱是最好的；如果你追求的是价格便宜，

[ðə; ði] ['lɑːdʒɪst] [ɑː(r); ə(r)] [best] ; [ɪf] [juː; jʊ] [kən'sʌlt] [teɪst] [ænd; ənd] ['sɒftnəs] , [ðə; ði] ['veri] [smɔːlɪst]
the largest are best ; if you consult taste and softness , the very smallest
这 最大 是 最好的 ; 如果 你 咨询 品尝 和 柔软 , 这 非常 最小

[ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [məʊst] ['delɪkət] ,
are the most delicate ,
是 这 最多 精美的 ,

个头最大的最好；如果论口感和柔软度，个头最小的反而最嫩。

[ænd; ənd] [juːst] [æt; ət] [ðə; ði] [fɜːst] ['teɪblz] .
and used at the first tables .
和 用过的 在 这 第一的 表格 .

并用于第一张桌子上。

['ʌnjənz] [grəʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['rɪtʃɪst] , [haɪɪst] ['kʌltɪveɪtɪd] [graʊnd] , [ænd; ənd] ['betə(r)] [ænd; ənd] ['betə(r)]
Onions grow in the richest , highest cultivated ground , and better and better
洋葱 生长 在 这 最富有的 , 最高 栽培 地面 , 和 更好的 和 更好的

[jɪə(r)] ['ɑːftə(r)] [jɪə(r)] ,
year after year ,
年 后 年 ,

洋葱生长在最肥沃、海拔最高的耕地上，而且一年比一年长得更好。

[ɒn] , [ðə; ði] [seɪm] [graʊnd] .
on , the same ground .
在 , 这 相同的 地面 .

在同一地点。

[biːts] , [grəʊ] [ɒn] ['eni] [graʊnd] , [bʌt; bət] [best] [ɒn] [luːm] , [ɔː(r)] [lait] ['græv(ə)l] [graʊndz] ;
Beets , grow on any ground , but best on loom , or light gravel grounds ;
甜菜 , 生长 在 任何 地面 , 但 最好的 在 织布机 , 或者 光 碎石 理由 ;

甜菜根在任何土壤上都能生长，但最好生长在砾石地或轻质砾石地上；

[ðə; ði] [red] [ɪz] [ðə; ði] ['rɪtʃɪst] [ænd; ənd] [best] [ə'pruːvd] ; [ðə; ði] [waɪt] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['sɪkɪʃ]
the red is the richest and best approved ; the white has a sickish
这 红色的 是 这 最富有的 和 最好的 得到正式认可的 ; 这 白色的 有 一个 病态的

['swiːtnəs] ,
sweetness ,
甜味 ,

红色的酒体最浓郁，也最受好评；白色的酒则甜得发腻。

[wɪtʃ] [ɪz] [dɪs'laɪkt] [baɪ] ['meni] .
which is disliked by many .
哪个 是 不喜欢 经过 许多 .

很多人都不喜欢这一点。

['pɑːsnips] , [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['væljuəb(ə)l] [ruːt] , ['kʌltɪveɪtɪd] [best] [ɪn] [rɪtʃ] [əʊld] [graʊndz] , [ænd; ənd] ['dʌbli]
Parsnips , are a valuable root , cultivated best in rich old grounds , and doubly
欧防风 , 是 一个 有价值的 根 , 栽培 最好的 在 富有的 老的 理由 , 和 双倍

[diːp] [plaʊ] ,
deep plowed ,
深的 犁过的 ,

欧防风是一种很有价值的根茎类蔬菜，最适宜种植在肥沃的老土中，并需进行两次深耕。

[leɪt] [səʊn] , [ðeɪ] [grəʊ] ['θrɪfti] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [səʊ] ['prɒŋɪ] ;
late sown , they grow thrifty , and are not so prongy ;
晚的 播种 , 他们 生长 节俭 , 和 是 不是 所以 叉状 ;

晚播的种子长势旺盛，而且分叉不大；

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] ['eni] [weə(r)] [ænd; ənd] ['eni] [haʊ] , [səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [grəʊ] [wɪð] [hiːt]
they may be kept any where and any how , so that they do not grow with heat
他们 可能 是 保留 任何 在哪里 和 任何 如何 ， 所以 那 他们 做 不是 生长 和 热
,
,
,

它们可以被放置在任何地方，以任何方式保存，只要不会因高温而生长。

[ɔː(r)] [ɑː(r); ə(r)] [nɪpt] [wɪð] [frɒst] ; [ɪf] ['frɒstɪd] , [let] [ðem; ðəm] [θɔː] [ɪn] [ɜːθ] ;
or are nipped with frost ; if frosted , let them thaw in earth ;
或者 是 轻咬 和 霜 ；如果 磨砂 ， 让 他们 解冻 在 地球 ；

或者被霜冻侵袭；如果被霜冻侵袭，就让它们在土里解冻；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɪtʃə] ['fleɪvəd] [wen] [plaʊ] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [graʊnd] [ɪn] ['eɪprəl] ,
they are richer flavored when plowed out of the ground in April ,
他们 是 更富有 调味 什么时候 犁过的 出去 的 这 地面 在 四月 ，

四月份从地里翻出来的作物味道更浓郁。

['hævɪŋ] [stʊd] [aʊt] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] , [ðəʊ] - [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [lɑːst] [lɒŋ] ['ɑːftə(r)] ,
having stood out during the winter , tho ' they will not last long after ,
拥有 站立 出去 期间 这 冬天 ， 虽然 - 他们 将要 不是 最后的 长的 后 ，

虽然它们在冬季表现出色，但过后不会持续太久。

[ænd; ənd] ['kɒmənli] [mɔː(r)] ['stɪki] [ænd; ənd] [hɑːd] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] .
and commonly more sticky and hard in the centre .
和 通常 更多的 黏 和 难的 在 这 中心 .

而且通常中心部分更粘更硬。

['kærəts] , [ɑː(r); ə(r)] ['mænɪdʒd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'spekts] ['plaʊɪŋ] [ænd; ənd] [rɪtʃ] [graʊnd] , ['sɪmələli] [tuː; tə] ['pɑːsnips] .
Carrots , are managed as it respects plowing and rich ground , similarly to Parsnips .
胡萝卜 ， 是 管理 作为 它 尊重 耕作 和 富有的 地面 ， 相似地 到 欧防风 .

胡萝卜的种植管理方式与欧洲防风草类似，都注重耕作和肥沃的土壤。

[ðə; ði] ['jeləʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['betə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] [red] ; ['mɪdlɪŋ] - , [ðæt] [ɪz] ,
The yellow are better than the orange or red ; middling fiz'd , that is ,
这 黄色的 是 更好的 比 这 橙子 或者 红色的 ； 中等 - ， 那 是 ，

黄色的比橙色或红色的好；也就是说，中等水平的泡沫。

[ə; eɪ] [fʊt] [lɒŋ] [ænd; ənd] [tuː] ['ɪntʃɪz] [θɪk] [æt; ət] [ðə; ði] [tɒp] [end] , [ɑː(r); ə(r)] ['betə(r)] [ðæn; ðən] ['əʊvə(r)] [grəʊn] [wʌnz] ;
a foot long and two inches thick at the top end , are better than over grown ones ;
一个 脚 长的 和 二 英寸 厚的 在 这 顶部 结尾 ， 是 更好的 比 超过 生长 一个 ；

一英尺长，顶端两英寸粗，比过大的要好；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌltɪveɪtɪd] [best] [wɪð] ['ʌnjənz] , [s'əʊd] ['veri] [θɪn] , [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] ['ʌðə(r)] [siːdz]
they are cultivated best with onions , sowed very thin , and mixed with other seeds
他们 是 栽培 最好的 和 洋葱 ， 播种 非常 薄的 ， 和 混合 和 其他 种子
,
,
,

它们最好与洋葱一起种植，播种要非常稀疏，并与其他种子混合。

[waɪl] [jʌŋ] [ɔː(r)] [sɪks] [wiːks] ['ɑːftə(r)] [səʊn] , [ɪ'speʃəli] [ɪf] [wɪð] ['ʌnjənz] [ɒn] [truː] ['ʌnjən] [graʊnd] .
while young or six weeks after sown , especially if with onions on true onion ground .
尽管 年轻的 或者 六 周 后 播种 ， 尤其 如果 和 洋葱 在 真的 洋葱 地面 .

幼苗或播种后六周，尤其是如果与洋葱一起种在真正的洋葱地里。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [wɪð] [viːl] ['kʊkəri] , [rɪtʃ] [ɪn] [suːps] , ['eksələnt] [wɪð] [hæʃ] , [ɪn] [meɪ] [ænd; ənd]
They are good with veal cookery , rich in soups , excellent with hash , in May and
他们 是 好的 和 小牛肉 烹饪 ，富有的 在 汤 ， 出色的 和 哈希 ， 在 可能 和
[dʒuːn] .
June .
六月 .

它们适合用来烹制小牛肉，也适合用来做汤，与杂烩搭配更是美味，尤其适合在五月和六月食用。

, [ðəʊ] - [juːst] [baɪ] [ðə; ði] [frentʃ] , [ɑː(r); ə(r)] ['betə(r)] [ə'dæptɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['juːzɪz; 'juːsɪz] [ɒv; əv]
Garlicks , tho ' used by the French , are better adapted to the uses of
大蒜 ， 虽然 - 用过的 经过 这 法语 ， 是 更好的 改编 到 这 用途 的
['medsn; 'medɪsn] [ðæn; ðən] ['kʊkəri] .
medicine than cookery .
药品 比 烹饪 .

虽然法国人也使用大蒜，但它更适合用于医药而非烹饪。

[ə'spærəgəs] — [ðə; ði] [məʊd] [ɒv; əv] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] [bi'lɔŋz] [tuː; tə] ['gɑːdnɪŋ] ; [jɔː(r); jə(r)] ['bɪznəs] [ɪz]
Asparagus — The mode of cultivation belongs to gardening ; your business is
芦笋 — 这 模式 的 栽培 属于 到 园艺 ； 你的 商业 是
['əʊnli] [tuː; tə] [kʌt] [ænd; ənd] [dres] ,
only to cut and dress ,
仅有的 到 切 和 裙子 ，

芦笋——种植方式属于园艺范畴；你的任务只是采摘和处理。

[ðə; ði] ['lɑːdʒɪst] [ɪz] [best] , [ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [deɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] , [sɪks] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,
the largest is best , the growth of a day sufficient , six inches long ,
这 最大 是 最好的 ， 这 生长 的 一个 天 充足的 ， 六 英寸 长的 ，

最大的最好，一天长就足够了，六英寸长。

[ænd; ənd] [kʌt] [dʒʌst] [ə'bʌv] [ðə; ði] [graʊnd] ; ['meni] [kʌt] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] ,
and cut just above the ground ; many cut below the surface ,
和 切 只是 多于 这 地面 ； 许多 切 以下 这 表面 ，

有的刀刃刚好在地面以上；有的刀刃则在地面以下。

['ʌndə(r)] [æn; ən] [aɪ'dɪə] [ɒv; əv] ['getɪŋ] ['tendə(r)] [ʃuːts] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] [bed] ; [bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː]
under an idea of getting tender shoots , and preserving the bed ; but it
在下面 一个 主意 的 获得 投标 芽 ， 和 保存 这 床 ； 但 它
[in'fiːbl] [ðə; ði] [ruːt] :
enfeebles the root :
虚弱 这 根 ：

目的是为了获得嫩芽并保护苗床；但这却削弱了根系：

[dɪg] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [wet] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] — [bʌt; bət] [ɪf] [kʌt] [ə'bʌv] [graʊnd]
dig round it and it will be wet with the juices — but if cut above ground
挖 圆形的 它 和 它 将要 是 湿的 和 这 果汁 — 但 如果 切 多于 地面
,
,
,

挖开它周围的土，就会发现里面浸满了汁液——但如果从地面以上砍下，

[ænd; ənd] [dʒʌst] [æz; əz] [ðə; ði] [djuː] [ɪz] ['gəʊɪŋ] [ɒf] , [ðə; ði] [sʌn] [wɪl] ['aɪðə(r)] [rɪ'djuːs] [ðə; ði] [dʒuːs] ,
and just as the dew is going off , the sun will either reduce the juice ,
和 只是 作为 这 露 是 去 离开 ， 这 太阳 将要 任何一个 减少 这 汁 ，

当露水即将消散时，太阳要么会降低果汁的浓度，

[ɔː(r)] [send] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [tuː; tə] ['nʌrɪʃ] [ðə; ði] [ruːt] — [ɪts] [æn; ən] ['eksələnt] ['vedʒtəb(ə)l] .
or send it back to nourish the root — its an excellent vegetable .
或者 发送 它 后退 到 滋养 这 根 — 它是 一个 出色的 蔬菜 .

或者把它送回根部滋养植物——它是一种非常好的蔬菜。

['pɑːsli] , [ɒv; əv][ðə; ði] [θriː] [kaɪndz] , [ðə; ði] ['θɪkɪst] [ænd; ənd] ['brɑːntʃɪ] [ɪz][ðə; ði] [best] , [ɪz] [səʊn]
Parsley , of the three kinds , the thickest and branchiest is the best , is sown
香菜 , 的 这 三 种类 , 这 最厚 和 分支 是 这 最好的 , 是 播种
[ə'mʌŋ] ['ʌnjənz] ,
among onions ,
之中 洋葱 ,

三种欧芹中，最粗壮、枝叶最茂盛的最好，要种在洋葱地里。

[ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][bed][baɪ][ɪt'self] , [meɪ] [biː; bi] ['draɪd] [fɔː(r); fə(r)]['wɪntə(r)][juːz] ;
or in a bed by itself , may be dryed for winter use ;
或者 在 一个 床 经过 本身 , 可能 是 干燥的 为了 冬天 使用 ;

或者单独铺在床上，晾干后可供冬季使用；

[ðəʊ] - [ə; eɪ] ['meθəd] [wɪtʃ] [ai][hæv; həv] [ɪk'spɪəriənst] , [ɪz] [mʌtʃ] ['betə(r)] — [ɪn][sep'tembə(r)][ai][dɪg][maɪ]
tho ' a method which I have experienced , is much better — In September I dig my
虽然 - 一个 方法 哪个 我 有 经验丰富的 , 是 很多 更好的 — 在 九月 我 挖 我的
[ruːts] ,
roots ,
根 ,

虽然我体验过一种方法，效果要好得多——九月份我挖根，

[prə'kjʊə(r)][æn; ən][əʊld] [θɪn] [steɪv] [draɪ][kɑːsk] , [bɔː(r)][həʊlz][æn; ən] [ɪntʃ] [daɪ'æmɪtə(r)][ɪn] ['evri] [steɪv] ,
procure an old thin stave dry cask , bore holes an inch diameter in every stave ,
采购 一个 老的 薄的 五线谱 干燥 酒桶 , 钻孔 孔 一个 英寸 直径 在 每一个 五线谱 ,

找一个旧的薄木板干桶，在每块木板上钻直径一英寸的孔，

[sɪks] ['ɪntʃɪz] [ə'sʌndə(r)] [raʊnd] [ðə; ði][kɑːsk] ,
6 inches asunder round the cask ,
6 英寸 分离 圆形的 这 酒桶 ,

桶身周围间隔6英寸，

[ænd; ənd][ʌp][tuː; tə][ðə; ði][tɒp] — [teɪk] [fɜːst][ə; eɪ][hɑːf] ['bʊʃl] [ɒv; əv] [rɪtʃ] ['gɑːd(ə)n][məʊld][ænd; ənd]
and up to the top — take first a half bushel of rich garden mold and
和 向上 到 这 顶部 — 拿 第一的 一个 一半 蒲式耳 的 富有的 花园 模具 和
[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][kɑːsk] ,
put into the cask ,
放 进入 这 酒桶 ,

最后——先取半蒲式耳肥沃的园土放入桶中，

[ðen] [rʌn] [ðə; ði] [ruːts] [θruː] [ðə; ði] [steɪvz] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] ['brɑːntʃɪz] [ˌaʊt'saɪd] ,
then run the roots through the staves , leaving the branches outside ,
然后 跑步 这 根 通过 这 杖 , 离开 这 分支 外部 ,

然后将根部穿过木板，把枝条留在外面。

[pres] [ðə; ði] [ɜːθ] [taɪt] [ə'baʊt][ðə; ði] [ruːt] [wɪ'ðɪn] , [ænd; ənd] [ðʌs] [kən'tɪnjuː][ɒn][θruː] - [ðə; ði]
press the earth tight about the root within , and thus continue on thro ' the
按 这 地球 紧的 关于 这 根 之内 , 和 因此 继续 在 喉咙 - 这
[rɪ'spektɪv] ['stɔːriz] ,
respective stories ,
各自 故事 ,

将泥土紧紧地包裹住根部，然后继续讲述各自的故事。

[tɪl] [ðə; ði][kɑːsk][ɪz] [fʊl] ; [ˌaɪ 'tiː] ['biːɪŋ] [fɪld] ,
till the cask is full ; it being filled ,
直到 这 酒桶 是 满的 ; 它 存在 已填 ,

直到桶装满；装满后，

[rʌn] [æn; ən]['aɪən][bɑː(r)] [θruː] - [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][dɜːt][ɪn][ðə; ði][kɑːsk][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ,
run an iron bar thro ' the center of the dirt in the cask and fill with water ,
跑步 一个 铁 酒吧 喉咙 - 这 中心 的 这 污垢 在 这 酒桶 和 充满 和 水 ,

用铁棒穿过木桶中央的泥土，然后注满水。

[let][stænd][ɒn][ðə; ði] [saʊθ] [ænd; ənd] [iːst] [saɪd][ɒv; əv][ə; eɪ] ['bɪldɪŋ] [tɪl] ['frɒsti] [naɪt] ,
let stand on the south and east side of a building till frosty night ,
让 站立 在 这 南 和 东方 边 的 一个 建筑 直到 霜冻 夜晚 ,

让它立在建筑物的南侧和东侧，直到霜冻之夜。

[ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] , ([baɪ] ['slɪŋɪŋ] [ə; eɪ][rəʊp] [raʊnd] [ðə; ði][kɑːsk]) ['ɪntuː][ðə; ði]['selə(r)] ;
then remove it , (by slinging a rope round the cask) into the cellar ;
然后 消除 它 , (经过 投掷 一个 绳索 圆形的 这 酒桶) 进入 这 地窖 ;

然后将其（用绳子套住木桶）移到地窖里；

[weə(r)] , ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['wɪntə(r)] , [ai][klɪp] [wɪð] [maɪ] [ðə; ði] [freʃ] ['pɑːsli] ,
where , during the winter , I clip with my scissars the fresh parsley ,
在哪里 , 期间 这 冬天 , 我 夹子 和 我的 剪刀 这 新鲜的 香菜 ,

冬天的时候，我会在那里用剪刀剪下新鲜的欧芹。

[wɪtʃ] [maɪ] ['neɪbəz] [ɔː(r)][maɪ'self][hæv; həv][ə'keɪʒ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ;
which my neighbors or myself have occasion for ;
哪个 我的 邻居 或者 我 有 场合 为了 ;

我和我的邻居都可能遇到这种情况；

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] [træns'plɑːnt][ðə; ði] [ruːts] [ɪn][ðə; ði][bed][ɪn][ðə; ði]['gɑːd(ə)n] ,
and in the spring transplant the roots in the bed in the garden ,
和 在 这 春天 移植 这 根 在 这 床 在 这 花园 ,

春天的时候，把根移植到花园的苗床上。

[ɔː(r)][ɪn] ['eni] [ʌn'juːzd] ['kɔːnə(r)] — [ɔː(r)][let][stænd][ə'pɒn][ðə; ði] [wɔːf] , [ɔː(r)][ðə; ði] [wɒʃ] [ʃed] .
or in any unused corner — or let stand upon the wharf , or the wash shed .
或者 在 任何 未使用的 角落 — 或者 让 站立 之上 这 码头 , 或者 这 洗 棚 .

或者放在任何未使用的角落里——或者放在码头上，或者放在洗衣棚里。

[ɪts][æn; ən]['juːsf(ə)l][məʊd][ɒv; əv][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['pleʒərəbli] ['teɪstɪd] [hɜːb] , [ænd; ənd] [mʌtʃ] [juːst] [ɪn] ['gɑːnɪʃɪŋ] ['vaɪəndz] .
Its an useful mode of cultivation , and a pleasurably tasted herb , and much used in garnishing viands .
它是 一个 有用 模式 的 栽培 , 和 一个 愉快地 尝过 草本植物 , 和 很多 用过的 在 装饰 菜肴 .

它是一种有用的栽培方式，也是一种味道宜人的香草，常用于菜肴的装饰。

['rædɪʃ] , ['sæmən] ['kʌləd] [ɪz][ðə; ði][best] , ['pɜːp(ə)l][nekst][best] — [waɪt] — ['tɜːnɪp] — [iːtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [prə'djuːst] [frɒm; frəm] ['sʌðən] [siːdz] , ['ænjuəli] .
Raddish , Salmon coloured is the best , purple next best — white — turnip — each are produced from southern seeds , annually .
萝卜 , 三文鱼 有色 是 这 最好的 , 紫色的 下一个 最好的 — 白色的 — 芜菁 — 每个 是 生产 从 南部 种子 , 每年 .

萝卜，鲑鱼色的最好，紫色的次之，白色的，芜菁——它们都是南方种子每年生产的。

[ðeɪ] [grəʊ] ['θrɪftɪɪst] [səʊn] [ə'mʌŋ] ['ʌnjənz] .
They grow thriftiest sown among onions .
他们 生长 最节俭的 播种 之中 洋葱 .

它们与洋葱一起播种生长最为茂盛。

[ðə; ði] ['tɜːnɪp] ['rædɪʃ] [wɪl] [lɑːst] [wel] [θruː] [ðə; ði]['wɪntə(r)] .
The turnip Raddish will last well through the winter .
这 芜菁 萝卜 将要 最后的 出色地 通过 这 冬天 .

芜菁萝卜可以保存到冬天。

['ɑːtɪtʃəʊks] — [ðə; ði][dʒə'ruːsələm][ɪz][best] , [ɑː(r); ə(r)] ['kʌltɪveɪtɪd] [laɪk] [pə'teɪtəʊz] ,
Artichokes — The Jerusalem is best , are cultivated like potatoes ,
洋蓟 — 这 耶路撒冷 是 最好的 , 是 栽培 喜欢 土豆 ,

洋蓟——菊芋是最好的，种植方法和土豆类似。

([ðəʊ] - [ðeə(r)] [stɒks] [grəʊ] ['sɛvən] [fiːt] [haɪ]) [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [laɪk] [ðə; ði] ['tɜːnɪp]
(tho ' their stocks grow 7 feet high) and may be preserved like the turnip
(虽然 - 他们的 股票 生长 7 脚 高的) 和 可能 是 保存完好 喜欢 这 芜菁
['rædɪʃ] ,
raddish ,
萝卜 ,

（尽管它们的茎秆可以长到7英尺高），而且可以像芜菁甘蓝一样保存。

[ɔː(r)] ['pɪkld] — - [ðeɪ] [laɪk] .
or pickled — - they like .
或者 腌制 — - 他们 喜欢 .

或者腌制的——他们喜欢。

[hɔːs] ['rædɪʃ] , [wʌns][ɪn][ðə; ði]['gɑːd(ə)n] , [kæn; kən] ['skeəsli] ['evə(r)][biː; bi]['təʊtəli] [ɪ'rædɪkeɪtɪd] ;
Horse Raddish , once in the garden , can scarcely ever be totally eradicated ;
马 萝卜 , 一次 在 这 花园 , 能 几乎 曾经 是 完全 根除 ;

辣根一旦进入花园，就几乎不可能彻底根除；

['plaʊɪŋ] [ɔː(r)] ['dɪgɪŋ] [ðem; ðəm][ʌp] [wɪð] [ðæt] [vjuː] , [siːm] [æt; ət][taɪmz]['rɑːðə(r)][tuː; tə] [ɪn'kriːs]
plowing or digging them up with that view , seems at times rather to increase
耕作 或者 挖掘 他们 向上 和 那 看法 , 似乎 在 时代 相当 到 增加
[ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm] .
and spread them .
和 传播 他们 .

抱着这样的想法去耕耘或挖掘它们，有时似乎反而会增加和扩散它们。

['kjuːkʌmbəz] , [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv] ['meni] [kaɪndz] ; [ðə; ði] ['prɪkli] [ɪz] [best] [fɔː(r); fə(r)] ['pɪklz] , [bʌt; bət]
Cucumbers , are of many kinds ; the prickly is best for pickles , but
黄瓜 , 是 的 许多 种类 ; 这 带刺的 是 最好的 为了 泡菜 , 但
['dʒen(ə)rəli]['bɪtə(r)] ;
generally bitter ;
一般来说 苦的 ;

黄瓜有很多种类；带刺的黄瓜最适合做泡菜，但通常味道苦涩；

[ðə; ði] [waɪt] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [reɪz] [ænd; ənd]['tendə(r)] ; [tʃuːz] [ðə; ði] [braɪt] [griːn] , [smuːð]
the white is difficult to raise and tender ; choose the bright green , smooth
这 白色的 是 难的 到 增加 和 投标 ; 选择 这 明亮的 绿色的 , 光滑的
[ænd; ənd]['prɒpə(r)][saɪzd] .
and proper sized .
和 恰当的 尺寸 .

白色品种的土豆很难养好，而且口感嫩；选择颜色鲜亮的绿色土豆，表面光滑，大小合适。

['melənz] — [ðə; ði]['wɔːtə(r)]['melənz][ɪz] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɒn]['sændi] [sɔɪlz] ['əʊnli] , [ə'bʌv] ['lætɪtjuːd] - [wʌn] /
Melons — The Water Melons is cultivated on sandy soils only , above latitude 41 1 /
甜瓜 — 这 水 甜瓜 是 栽培 在 沙 土壤 仅有的 , 多于 纬度 - 1 /
[ˌtuː'tuː] ,
2 ,
2 ,

瓜类——西瓜只在北纬41.5度以上的沙质土壤上种植。

[ɪf] [ə; eɪ]['strɑːtəm][ɒv; əv][lænd][biː; bi] [dʌg] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [wel] ,
if a stratum of land be dug from a well ,
如果 一个 地层 的 土地 是 挖 从 一个 出色地 ,

如果从井中挖出一层土地，

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [brɪŋ] [ðə; ði] [fɜːst] [jɪə(r)] [ɡʊd] [ˈwɔːtə(r)] [ˈmelənz] ; [ðə; ði] [red] [kɔːd] [ɑː(r); ə(r)] [haɪɪst]
it will bring the first year good Water Melons ; the red cored are highest
它 将要 带来 这 第一的 年 好的 水 甜瓜 ; 这 红色的 核心 是 最高

[ˈfleɪvəd] ;
flavored ;
调味 ;

第一年就能收获优质西瓜；红核西瓜味道最好；

[ə; eɪ] [hɑːd] [ˈraɪn] [pruːvz] [ðem; ðəm] [raɪp] .
a hard rine proves them ripe .
一个 难的 林恩 证明 他们 成熟 .

坚硬的纹理表明它们已经成熟。

[ˈmʌskˌmelən] , [ɑː(r); ə(r)] [ˈveəriəs] , [ðə; ði] [rʌf] [skɪnd] [ɪz] [best] [tuː; tə] [iːt] ; [ðə; ði] [ʃɔːt] , [raʊnd] ,
Muskmelons , are various , the rough skinned is best to eat ; the short , round ,
甜瓜 , 是 各种各样的 , 这 粗糙的 去皮 是 最好的 到 吃 ; 这 短的 , 圆形的 ,

甜瓜种类繁多，表皮粗糙的最好吃；短而圆的，

[feə(r)] - , [ɪz] [best] [fɔː(r); fə(r)] [mˈæŋɡəʊz] .
fair skinn'd , is best for Mangoes .
公平的 - , 是 最好的 为了 芒果 .

皮肤白皙的人最适合吃芒果。

[ˈletɪs] , [ɪz] [ɒv; əv] [ˈveəriəs] [kaɪndz] ; [ðə; ði] [ˈpɜːp(ə)l] [ˈspɒtɪd] [liːf] [ɪz] [ˈdʒen(ə)rəli] [ðə; ði] [ˈtendə] ,
Lettuce , is of various kinds ; the purple spotted leaf is generally the tenderest ,
莴苣 , 是 的 各种各样的 种类 ; 这 紫色的 斑 叶子 是 一般来说 这 最嫩的 ,

生菜有很多种类；叶子上有紫色斑点的通常最嫩。

[ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [ˈbɪtə(r)] — [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] [mʌst; məst] [ɡaɪd] [jɔː(r); jə(r)] [ˈmɑːkɪt] .
and free from bitter — Your taste must guide your market .
和 自由的 从 苦的 — 你的 品尝 必须 指导 你的 市场 .

不含苦味——你的口味必须引领你的市场。

[ˈkæbɪdʒ] , [rɪˈkwaɪəz] [ə; eɪ] [peɪdʒ] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [səʊ] [ˌmʌltɪˈfeəriəs] .
Cabbage , requires a page , they are so multifarious .
卷心菜 , 需要 一个 页 , 他们 是 所以 五花八门 .

卷心菜种类繁多，需要单独写一页。

[nəʊt] , [ɔːl] [ˈkæbɪdʒɪz] [hæv; həv] [ə; eɪ] [ˈhaɪə(r)] [ˈrelɪʃ] [ðæt] [ɡrəʊ] [ɒn] [njuː] [ʌnməˈtʃʊəd] [ɡraʊndz] ;
Note , all Cabbages have a higher relish that grow on new unmatured grounds ;
笔记 , 全部 卷心菜 有 一个 更高 尽情享用 那 生长 在 新的 未成熟的 理由 ;

注意，所有生长在未成熟土壤上的卷心菜味道都更鲜美；

[ɪf] [ɡrəʊn] [ɪn] [æn; ən] [əʊld] [taʊn] [ænd; ənd] [ɒn] [əʊld] [ˈɡaːdnz] , [ðeɪ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [ˈræŋknɪs] ,
if grown in an old town and on old gardens , they have a rankness ,
如果 生长 在 一个 老的 镇 和 在 老的 花园 , 他们 有 一个 臭味 ,

如果生长在老城区或老花园里，它们就会散发出一种刺鼻的气味。

[wɪtʃ] [æt; ət] [taɪmz] , [meɪ] [biː; bi] [pəˈsiːvd] [baɪ] [ə; eɪ] [freʃ] [eə(r)] [ˈtrævələ(r)] .
which at times , may be perceived by a fresh air traveller .
哪个 在 时代 , 可能 是 感知 经过 一个 新鲜的 空气 游客 .

有时，刚接触新空气的旅客可能会感受到这一点。

[ðɪs] [ˌɒbzəˈveɪʃ(ə)n] [hæz; həz] [biːn] [ɪkˈspɪəriənst] [fɔː(r); fə(r)] [jˈiəz] — [ðæt] [ˈkæbɪdʒɪz] [rɪˈkwaɪə(r)] [njuː]
This observation has been experienced for years — that Cabbages require new
这 观察 有 到过 经验丰富的 为了 年 — 那 卷心菜 要求 新的

[ɡraʊnd] , [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [ˈtɜːnɪps] .
ground , more than Turnips .
地面 , 更多的 比 萝卜 .

多年来人们一直观察到，卷心菜比芜菁更需要新的土地。

[ðə; ði] [ləʊ] [dʌtʃ] , ['əʊnli] [wɪl] [du:; də] [ɪn] [əʊld] ['gɑ:dnz] .
The Low Dutch , only will do in old gardens .
这 低的 荷兰语 , 仅有的 将要 做 在 老的 花园 .

低地荷兰式风格，只适合古老的花园。

[ðə; ði] ['ɜ:li] ['jɔ:rkʃər] , [mʌst; məst] [hæv; həv] [rɪtʃ] [sɔɪlz] , [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] ['ɑ:nsə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['wɪntə(r)] ,
The Early Yorkshire , must have rich soils , they will not answer for winter ,
这 早期的 约克郡 , 必须 有 富有的 土壤 , 他们 将要 不是 回答 为了 冬天 ,

早期的约克郡人必须拥有肥沃的土壤，否则他们将无法抵御严冬。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['i:zəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [ænd; ənd] ['fri:kwəntli] - [tu:; tə] ['mɑ:kɪt] [ɪn] [ðə; ði] [fɔ:l] ,
they are easily cultivated , and frequently bro't to market in the fall ,
他们 是 容易地 栽培 , 和 频繁地 - 到 市场 在 这 落下 ,

它们很容易栽培，并且经常在秋季运往市场。

[bʌt; bət] [wɪl] [nɒt] [lɑ:st] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] .
but will not last the winter .
但 将要 不是 最后的 这 冬天 .

但撑不过这个冬天。

[ðə; ði] [gri:n] [sə'vɔɪ] , [wɪð] [ðə; ði] ['rɪtʃɪst] ['krɪŋklz] , [ɪz] [faɪn] [ænd; ənd] ['tendə(r)] ;
The Green Savoy , with the richest crinkles , is fine and tender ;
这 绿色的 萨沃伊 , 和 这 最富有的 皱纹 , 是 美好的 和 投标 ;

绿萨沃伊番茄，皱褶最丰富，口感细腻柔嫩；

[ænd; ənd] [ɔ:l'ðəʊ] - [ðeɪ] [du:; də] [nɒt] [hed] [laɪk] [ðə; ði] [dʌtʃ] [ɔ:(r)] ['jɔ:rkʃər] ,
and altho ' they do not head like the Dutch or Yorkshire ,
和 虽然 - 他们 做 不是 头 喜欢 这 荷兰语 或者 约克郡 ,

虽然他们的头型不像荷兰人或约克郡人那样，

[jet] [ðə; ði] ['tendənəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [aʊt] [li:vz] [ɪz] [ə; eɪ] ['kaʊntəˌpɔɪz] , [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [lɑ:st] [θru:] - [ðə; ði] ['wɪntə(r)] ,
yet the tenderness of the out leaves is a counterpoise , it will last thro ' the winter ,
然而 这 压痛 的 这 出去 树叶 是 一个 平衡 , 它 将要 最后的 喉咙 - 这 冬天 ,

然而，外层叶子的嫩滑却起到了平衡作用，它能安然度过整个冬天。

[ænd; ənd] [ɑ:(r); ə(r)] [haɪ] ['fleɪvəd] .
and are high flavored .
和 是 高的 调味 .

而且味道浓郁。

[ðə; ði] ['jeləʊ] [sə'vɔɪ] , [teɪks] [nekst] [ræŋk] , [bʌt; bət] [wɪl] [nɒt] [lɑ:st] [səʊ] [lɒŋ] ; [ɔ:l] ['kæbɪdʒɪz] [wɪl] [mɪks] ,
The Yellow Savoy , takes next rank , but will not last so long ; all Cabbages will mix ,
这 黄色的 萨沃伊 , 需要 下一个 秩 , 但 将要 不是 最后的 所以 长的 ; 全部 卷心菜 将要 混合 ,

黄叶卷心菜位列第二，但不会持续太久；所有卷心菜最终都会混杂在一起。

[ænd; ənd] [pɑ:'tɪsɪpeɪt] [ɒv; əv] ['ʌðə(r)] ['spi:ʃi:z] , [laɪk] ['ɪndiən] [kɔ:n] ; [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [kʌld] , [best] [ɪn] [plɑ:nts] ;
and participate of other species , like Indian Corn ; they are culled , best in plants ;
和 参加 的 其他 物种 , 喜欢 印度 玉米 ; 他们 是 已筛选 , 最好的 在 植物 ;

并参与其他物种，如印第安玉米；它们被剔除，最好在植物中；

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [tru:] ['gɑ:dnə(r)] [wɪl] , [ɪn] [ðə; ði] [plɑ:nt] [dɪ'skraɪb] [ðəʊz] [wɪtʃ] [wɪl] [hed] , [ænd; ənd] [wɪtʃ] [wɪl] [nɒt] .
and a true gardener will , in the plant describe those which will head , and which will not .
和 一个 真的 园丁 将要 , 在 这 植物 描述 那些 哪个 将要 头 , 和 哪个 将要 不是 .

真正的园丁会在植物描述中说明哪些会抽穗，哪些不会。

[ðɪs] [ɪz] [njuː] , [bʌt; bət][ə; eɪ][fækt] .
This is new , but a fact .
这 是 新的 , 但 一个 事实 .

这是新情况，但却是事实。

[ðə; ði] [ˌgre'deʃən] [ɪn][ðə; ði] [sə'vɔɪ] ['kæbɪdʒ] [ɑː(r); ə(r)] [di'səːnd] [baɪ][ðə; ði] [liːf] ; [ðə; ði] ['rɪtʃɪst] [ænd; ənd][məʊst] - ,
The gradations in the Savoy Cabbage are discerned by the leaf ; the richest and most scollup'd ,
这 渐变 在 这 萨沃伊 卷心菜 是 辨别 经过 这 叶子 ; 这 最富有的 和 最多 - ,

萨沃伊甘蓝的深浅差异可以通过叶片来辨别；最肥美、最卷曲的叶片，

[ænd; ənd]['krɪŋk(ə)ld] , [ænd; ənd] ['θɪkɪst] [griːn] [sə'vɔɪ] , [fɔːls] ['lɪt(ə)l] [ʃɔːt] [ɒv; əv][ə; eɪ] - .
and crinkled , and thickest Green Savoy , falls little short of a Colliflour .
和 皱巴巴的 , 和 最厚 绿色的 萨沃伊 , 瀑布 小的 短的 的 一个 - .

皱巴巴的、最厚的绿萨沃伊，几乎就是科利弗洛尔。

[ðə; ði] [red] [ænd; ənd] [riːdɪst] [smɔːl] [taɪt] [hedz] , [ɑː(r); ə(r)] [best] [fɔː(r); fə(r)] [slɔː] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [bɔɪl] [wel] ,
The red and redest small tight heads , are best for slaw , it will not boil well ,
这 红色的 和 最红 小的 紧的 头部 , 是 最好的 为了 凉拌卷心菜 , 它 将要 不是 熬 出色地 ,

那些颜色鲜红、个头小而紧实的辣椒头最适合做凉拌卷心菜，它们不适合水煮。

['kɒmz] [aʊt] [blæk] [ɔː(r)] [bluː] , [ænd; ənd] [tindʒ] , ['ʌðə(r)] [θɪŋz] [wɪð] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] .
comes out black or blue , and tinges , other things with which it is boiled .
来 出去 黑色的 或者 蓝色的 , 和 色调 , 其他 事物 和 哪个 它 是 煮沸 .

煮出来的东西会变成黑色或蓝色，还会沾染上与其他食物的色调。

[biːnz] .
BEANS .
豆子 .

豆子。

[ðə; ði] - [biːn] , [ɪz] ['iːzɪɪst] ['kʌltɪveɪtɪd] [ænd; ənd] [kə'lektɪd] , [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [strɪŋ] [biːnz] , [wɪl] [ʃel] — [mʌst; məst][biː; bi] [pəʊld] .
The Clabboard Bean , is easiest cultivated and collected , are good for string beans , will shell — must be poled .
这 - 豆 , 是 最容易 栽培 和 集 , 是 好的 为了 细绳 豆子 , 将要 壳 — 必须 是 杆 .

板条豆最容易种植和收获，适合做四季豆，容易脱壳——必须用杆子架起来。

[ðə; ði] ['wɪnzə(r)] [biːn] , [ɪz][æn; ən] ['ɜːlɪə(r)] , [gʊd] [strɪŋ] , [ɔː(r)] [ʃel] [biːn] .
The Windsor Bean , is an earlier , good string , or shell Bean .
这 温莎 豆 , 是 一个 早些时候 , 好的 细绳 , 或者 壳 豆 .

温莎豆是一种较早的优质带壳豆。

- [biːn] , [ɪz] [rɪtʃ] , [bʌt; bət][nɒt] [ˌjuːnɪ'vɜːsəli] [ə'pruːvd] ['iːkwəl][tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] [tuː] .
Crambury Bean , is rich , but not universally approved equal to the other two .
- 豆 , 是 富有的 , 但 不是 普遍地 得到正式认可的 平等的 到 这 其他 二 .

克兰伯里豆味道浓郁，但并未被普遍认为与另外两种豆子一样好。

[frɒst] [biːn] , [ɪz] [gʊd] ['əʊnli][tuː; tə] [ʃel] .
Frost Bean , is good only to shell .
霜 豆 , 是 好的 仅有的 到 壳 .

霜豆，只适合剥壳食用。

[sɪks] [wiːks] [biːn] , [ɪz][ə; eɪ] ['jeləʊɪʃ] [biːn] , [ænd; ənd] ['ɜːli] - ['fɔːwəd] , [ænd; ənd]['tɒlərəb(ə)l] .
Six Weeks Bean , is a yellowish Bean , and early bro't forward , and tolerable .
六 周 豆 , 是 一个 淡黄色 豆 , 和 早期的 - 向前 , 和 可容忍的 .

Six Weeks Bean 是一种淡黄色的豆子，早熟，味道尚可。

['leɪzi] [biːn] , [ɪz] [tʌf] , [ænd; ənd] [niːdz] [nəʊ] [pəʊl] .
Lazy Bean , is tough , and needs no pole .
懒惰的 豆 , 是 艰难的 , 和 需求 不 极 .

懒豆，很结实，不需要杆子。

['ɪŋglɪʃ] [biːn] , [wɒt] [ðeɪ] [dɪ'nɒmɪneɪt] [ðə; ði] [hɔːs] [biːn] , [ɪz] ['miːli] [wen] [jʌŋ] , [ɪz]['prɒfɪtəb(ə)l]
English Bean , what they denominate the Horse Bean , is mealy when young , is profitable
英语 豆 , 什么 他们 定名 这 马 豆 , 是 粉状 什么时候 年轻的 , 是 有利可图
,
,
,

英国豆，也就是他们所说的马豆，幼嫩时口感粉糯，但利润丰厚。

['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [grəʊn] [ɒn] [wɔːn] [aʊt] [graʊndz] ; [æz; əz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi]
easily cultivated , and may be grown on worn out grounds ; as they may be
容易地 栽培 , 和 可能 是 生长 在 磨损 出去 理由 ; 作为 他们 可能 是
[reɪzd] [baɪ] [bɔɪz] ,
raised by boys ,
提高 经过 男孩们 ,

易于栽培，可在贫瘠的土地上种植；而且可以由男孩饲养。

[ai] ['kænɒt] [bʌt; bət] [ˌrekə'mend] [ðə; ði][mɔː(r)] [ɪk'stensɪv] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðem; ðəm] .
I cannot but recommend the more extensive cultivation of them .
我 不能 但 推荐 这 更多的 广泛的 栽培 的 他们 .

我强烈建议更广泛地种植它们。

[ðə; ði] [smɔːl] [waɪt] [biːn] , [ɪz] [best] [fɔː(r); fə(r)]['wɪntə(r)][juːz] , [ænd; ənd] ['eksələnt] .
The small White Bean , is best for winter use , and excellent .
这 小的 白色的 豆 , 是 最好的 为了 冬天 使用 , 和 出色的 .

小白豆最适合冬季食用，味道极佳。

\- , [ɑː(r); ə(r)] [rʌn] [aʊt] , [ə; eɪ] ['jeləʊ] [smɔːl] [bʊʃ] , [ə; eɪ] [blæk] [spek] [ɔː(r)] [aɪ] ,
Calivanse , are run out , a yellow small bush , a black speck or eye ,
\- , 是 跑步 出去 , 一个 黄色的 小的 衬套 , 一个 黑色的 斑点 或者 眼睛 ,

Calivanse，跑光了，一丛黄色的小灌木，一个黑点或一只眼睛，

[ɑː(r); ə(r)] [tʌf] [ænd; ənd] ['teɪstləs] , [ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [wɜːθ] [ɪn] ['kʊkəri] , [ænd; ənd] ['skeəsli] [beə(r)]
are tough and tasteless , and little worth in cookery , and scarcely bear
是 艰难的 和 无味 , 和 小的 值得 在 烹饪 , 和 几乎 熊
[ˌekspɔː'teɪʃn] .
exportation .
出口 .

它们质地坚硬，味道寡淡，在烹饪中价值不大，也几乎不适合出口。

['piːz] — [griːn] ['piːz] .
Peas — Green Peas .
豌豆 — 绿色的 豌豆 .

豌豆——青豌豆。

[ðə; ði] [kraʊn] [ɪm'pɪəriəl] , [teɪks] [ræŋk][ɪn] [pɔɪnt] [ɒv; əv]['fleɪvə(r)] , [ðeɪ] ['blɒsəm] ,
The Crown Imperial , takes rank in point of flavor , they blossom ,
这 王冠 帝国 , 需要 秩 在 观点 的 味道 , 他们 开花 ,

皇冠帝王，就风味而言名列前茅，它们绽放，

['pɜːp(ə)l][ænd; ənd] [waɪt] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [vaɪnz] , [wɪl] [rʌn] , [frɒm; frəm] [θriː] [tuː; tə] [faɪv]
purple and white on the top of the vines , will run , from three to five
紫色的 和 白色的 在 这 顶部 的 这 藤蔓 , 将要 跑步 , 从 三 到 五
[fiːt] [haɪ] ,
feet high ,
脚 高的 ,

藤蔓顶端呈紫色和白色，高度可达三到五英尺。

[ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [set] [ɪn] [lait] ['sændi] [sɔɪl] ['əʊnli] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [rʌn] [tuː] [mʌtʃ] [tuː; tə] [vaɪnz] .
should be set in light sandy soil only , or they run too much to vines .
应该 是 放 在 光 沙 土壤 仅有的 , 或者 他们 跑步 也 很多 到 藤蔓 .

只能种植在疏松的沙质土壤中，否则藤蔓会蔓延得太厉害。

[ðə; ði] [kraʊn] [piː] , [ɪz] ['sekənd] [ɪn] ['rɪtʃnəs] [ɒv; əv] ['fleɪvə(r)] .
The Crown Pea , is second in richness of flavor .
这 王冠 豌豆 , 是 第二 在 丰富 的 味道 .

皇冠豌豆的风味浓郁度位居第二。

[ðə; ði] - , [ɪz] [lɑːdʒ] [ænd; ənd] ['bɪtərɪʃ] .
The Rondeheval , is large and bitterish .
这 - , 是 大的 和 苦涩 .

Rondeheval酒体较大，味道略苦。

['ɜːli] ['kɑːltən] , [ɪz] [prə'djuːst] [fɜːst] [ɪn] [ðə; ði] ['siːz(ə)n] — [gʊd] .
Early Carlton , is produced first in the season — good .
早期的 卡尔顿 , 是 生产 第一的 在 这 季节 — 好的 .

卡尔顿早熟品种是本季最早生产的——不错。

['mærəʊ] [fæts] , [griːn] , ['jeləʊ] , [ænd; ənd] [ɪz] [lɑːdʒ] , ['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [nɒt] ['iːkwəl] [tuː; tə] ['ʌðə(r)z] .
Marrow Fats , green , yellow , and is large , easily cultivated , not equal to others .
骨髓 脂肪 , 绿色的 , 黄色的 , 和 是 大的 , 容易地 栽培 , 不是 平等的 到 其他的 .

骨髓脂肪，绿色，黄色，个头大，易于栽培，与其他品种不同。

['ʃʊgə(r)] [piː] , [niːdz] [nəʊ] [bʊʃ] , [ðə; ði] [pɒdz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] [ænd; ənd] [gʊd] [tuː; tə] [iːt] , ['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] .
Sugar Pea , needs no bush , the pods are tender and good to eat , easily cultivated .
糖 豌豆 , 需求 不 衬套 , 这 豆荚 是 投标 和 好的 到 吃 , 容易地 栽培 .

甜豌豆不需要灌木，豆荚鲜嫩可口，易于种植。

['spæniʃ] - , [ɪz] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [piː] , [rɪ'kwaɪəz] [ə; eɪ] [strɒŋ] [haɪ] [bʊʃ] .
Spanish Manratto , is a rich Pea , requires a strong high bush .
西班牙语 - , 是 一个 富有的 豌豆 , 需要 一个 强的 高的 衬套 .

西班牙马纳托豌豆是一种营养丰富的豌豆，需要强壮高大的灌木。

[ɔːl] ['piːz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pɪkt] ['keəfəli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [vaɪnz] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [djuː] [ɪz] [ɒf] ,
All Peas should be picked carefully from the vines as soon as dew is off ,
全部 豌豆 应该 是 挑选 小心 从 这 藤蔓 作为 很快 作为 露 是 离开 ,

露水散尽后，应立即小心地将豌豆从藤蔓上采摘下来。

[ʃeld] [ænd; ənd] [kliːnd] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪld] [ɪ'miːdiətli] ; [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðʌs] [ðə; ði] ['rɪtʃɪst] ['fleɪvəd] .
shelled and cleaned without water , and boiled immediately ; they are thus the richest flavored .
带壳 和 已清洗 没有 水 , 和 煮沸 立即地 ; 他们 是 因此 这 最富有的 调味 .

去壳去皮，不加水清洗，立即煮熟；这样味道最浓郁。

[hɜːbs] , ['juːsf(ə)l] [ɪn] ['kʊkəri] .
Herbs , useful in Cookery .
草药 , 有用 在 烹饪 .

烹饪中常用的香草。

[taɪm] , [ɪz] [gʊd] [ɪn] [suːps] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ] .
Thyme , is good in soups and stuffings .
百里香 , 是 好的 在 汤 和 馅料 .

百里香很适合用来做汤和馅料。

[swiːt] ['mɑːdʒərəm] , [ɪz] [juːst] [ɪn] ['tɜːkɪz] .
Sweet Marjoram , is used in Turkeys .
甜的 马郁兰 , 是 用过的 在 火鸡 .

甜马郁兰用于火鸡。

['sʌmə(r)] ['seɪvəri] , ['dɪtəʊ] , [ænd; ənd] [ɪn] ['sɔːsɪdʒɪz] [ænd; ənd] ['sɔːltɪd] [biːf] , [ænd; ənd] [legz] [ɒv; əv] [pɔːk]
Summer Savory , ditto , and in Sausages and salted Beef , and legs of Pork
夏天 美味 , 同上 , 和 在 香肠 和 咸的 牛肉 , 和 腿 的 猪肉

.
.
.

夏季香薄荷也是如此，香肠、咸牛肉和猪腿中也含有香薄荷。

[seɪdʒ] , [ɪz] [juːst] [ɪn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [pɔːk] , [bʌt; bət] [nɒt] ['dʒen(ə)rəli] [ə'pruːvd] .
Sage , is used in Cheese and Pork , but not generally approved .
圣人 , 是 用过的 在 奶酪 和 猪肉 , 但 不是 一般来说 得到正式认可的 .

鼠尾草常用于奶酪和猪肉中，但一般不被认可。

['pɑːsli] , [gʊd] [ɪn] [suːps] , [ænd; ənd] [tuː; tə] ['gɑːnɪʃ] [rəʊst] [biːf] , ['eksələnt] [wɪð] [bred] [ænd; ənd]
Parsley , good in soups , and to garnish roast Beef , excellent with bread and
香菜 , 好的 在 汤 , 和 到 装饰 烤 牛肉 , 出色的 和 面包 和

['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [sprɪŋ] .
butter in the spring .
黄油 在 这 春天 .

欧芹，适合用来做汤，也适合用来装饰烤牛肉，春天配面包和黄油吃味道极佳。

['peni] ['rɔɪəl] , [ɪz] [ə; eɪ] [haɪ] [ˌærə'mætɪk] , [ɔːl'ðəʊ] - [ə; eɪ] [spɒn'teɪniəs] [hɜːb] [ɪn] [əʊld] [plau] ['fiːldz]
Penny Royal , is a high aromatic , altho ' a spontaneous herb in old ploughed fields
一分钱 皇家 , 是 一个 高的 芳香 , 虽然 - 一个 自发的 草本植物 在 老的 耕作 字段

,
,
,

佩妮·罗亚尔（Penny Royal）是一种香气浓郁的草本植物，虽然它是在旧耕地里自然生长的。

[jet] [mait] [biː; bi] [mɔː(r)] ['dʒen(ə)rəli] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['gaːdnz] , [ænd; ənd] [juːst] [ɪn] ['kʊkəri] [ænd; ənd]
yet might be more generally cultivated in gardens , and used in cookery and
然而 可能 是 更多的 一般来说 栽培 在 花园 , 和 用过的 在 烹饪 和

['medsnz] .
medicines .
药物 .

不过，它可能更常见于花园中栽培，并用于烹饪和医药。

[swiːt] [taɪm] , [ɪz] [məʊst] ['juːsf(ə)l] [ænd; ənd] [best] [ə'pruːvd] [ɪn] ['kʊkəri] .
Sweet Thyme , is most useful and best approved in cookery .
甜的 百里香 , 是 最多 有用 和 最好的 得到正式认可的 在 烹饪 .

甜百里香在烹饪中用途最广，也最受认可。

[fruːts] .
FRUITS .
水果 .

水果。

[peəz] , [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] ['dɪfrənt] [kaɪndz] ; [bʌt; bət] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [bel] [peə(r)] , ['sʌmtaɪmz] [kɔːld]
Pears , There are many different kinds ; but the large Bell Pear , sometimes called
梨 , 那里 是 许多 不同的 种类 ; 但 这 大的 钟 梨 , 有时 称为

[ðə; ði] [paʊnd] [peə(r)] ,
the Pound Pear ,
这 磅 梨 ,

梨有很多不同的种类；但个头大的钟形梨，有时也被称为磅梨，

[ðə; ði] ['jeləʊ] [ɪz][ðə; ði] [best] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [taʊn] [ðeɪ] ['dɪfə(r)] [ɪ'senʃəli] .
the yellowest is the best , and in the same town they differ essentially .
这 最黄的 是 这 最好的 , 和 在 这 相同的 镇 他们 不同 本质上 .

最黄的最好，即使在同一个城镇，不同颜色的苹果也存在本质区别。

[hɑːd] ['wɪntə(r)][peə(r)] , [ɑː(r); ə(r)][ɪ'njuːmərəb(ə)l][ɪn][ðeə(r)] ['kwɒlətiz] , [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [ɪn] ['sɔːsɪz] ,
Hard Winter Pear , are innumerable in their qualities , are good in sauces ,
难的 冬天 梨 , 是 无数 在 他们的 品质 , 是 好的 在 酱汁 ,
[ænd; ənd] [beɪkt] .
and baked .
和 烘焙 .

冬梨（Hard Winter Pear）的优点数不胜数，适合做酱汁和烘焙食品。

['hɑːvɪst] [ænd; ənd] ['sʌmə(r)] [peə(r)][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['tɒlərəb(ə)l] ['dezət] , [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [ɪn]
Harvest and Summer Pear are a tolerable desert , are much improved in
收成 和 夏天 梨 是 一个 可容忍的 沙漠 , 是 很多 改进 在
[ðɪs] ['kʌntri] ,
this country ,
这 国家 ,

收获梨和夏季梨在沙漠中是可以忍受的，在这个国家已经得到了很大的改善。

[æz; əz][ɔːl]['ʌðə(r)] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)][baɪ] ['grɑːftɪŋ] [ænd; ənd] [ɪnɒkjʊ'leɪʃn] .
as all other fruits are by grafting and innoculation .
作为 全部 其他 水果 是 经过 嫁接 和 接种 .

与其他所有水果一样，都是通过嫁接和接种繁殖的。

['æplz] , [ɑː(r); ə(r)] [stɪl] [mɔː(r)] ['veəriəs] , [jet] ['rɪdʒɪdli] [rɪ'teɪn] [ðeə(r)] [əʊn] ['spiːʃiːz] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)]
Apples , are still more various , yet rigidly retain their own species , and are
苹果 , 是 仍然 更多的 各种各样的 , 然而 严格地 保持 他们的 自己的 物种 , 和 是
['haɪli] ['juːsf(ə)l][ɪn] ['fæmɪlɪz] ,
highly useful in families ,
高度 有用 在 家庭 ,

苹果的种类更加繁多，但又严格保持着各自的物种特征，而且在家庭中用途广泛。

[ænd; ənd] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][mɔː(r)] [ˌjuːnɪ'vɜːsəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [ɪk'septɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [kəm'pækt] ['sɪtɪz] .
and ought to be more universally cultivated , excepting in the compactest cities .
和 应该 到 是 更多的 普遍地 栽培 , 除外 在 这 最紧凑 城市 .

除了人口最密集的城市外，应该更广泛地种植这种植物。

[ðeə(r)] [ɪz] [nɒt] [ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l]['fæməli][bʌt; bət] [mait] [set] [ə; eɪ] [triː] [ɪn][sʌm; səm] ['ʌðəwaɪz] ['juːsləs] [spɒt]
There is not a single family but might set a tree in some otherwise useless spot
那里 是 不是 一个 单身的 家庭 但 可能 放 一个 树 在 一些 否则 无用 点
,
,
,

没有哪户人家会故意在某个原本毫无用处的地方种树。

[wɪtʃ] [mait] [sɜːv] [ðə; ði] [tuː] [fəʊld][juːz][ɒv; əv] [ʃeɪd] [ænd; ənd] [fruːt] ;
which might serve the two fold use of shade and fruit ;
哪个 可能 服务 这 二 折叠 使用 的 阴影 和 水果 ;

这样既能遮荫又能结果，可谓一举两得；

[ɒn] [wɪtʃ] - [ɔː(r)] - [kaɪndz][ɒv; əv] [fruːt] [triːz] [mait] ['iːzəli] [biː; bi][in'grɑːft, -græft] ,
on which 12 or 14 kinds of fruit trees might easily be engrafted ,
在 哪个 - 或者 - 种类 的 水果 树木 可能 容易地 是 嫁接 ,

上面可以很容易地嫁接12到14种果树，

[ænd; ənd] [ɪ'senʃəli] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] ['ɔːtʃəd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ɪn'truːʒənz] [ɒv; əv] [bɔɪz] , & [siː] .
and essentially preserve the orchard from the intrusions of boys , & c .
和 本质上 保存 这 果园 从 这 入侵 的 男孩们 , & c .
[wɪtʃ] [ɪz] [tuː] ['kɒmən] [ɪn] [ə'merɪkə] .
which is too common in America .
哪个 是 也 常见的 在 美国 .

从根本上来说，就是保护果园免受男孩等人的侵扰，这种情况在美国太常见了。

[ɪf] [ðə; ði] [bɔɪ] [huː] [ðʌs] ['plɑːntɪd][ə; eɪ] [triː] , [ænd; ənd] ['gɑːdɪd] [ænd; ənd] [prə'tektɪd] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]
If the boy who thus planted a tree , and guarded and protected it in a
如果 这 男生 WHO 因此 已种植 一个 树 , 和 守卫 和 受保护 它 在 一个
['juːsləs] ['kɔːnə(r)] ,
useless corner ,
无用 角落 ,

如果那个男孩就这样种下了一棵树，并在一个无用的角落里守护着它，

[ænd; ənd] ['keəfəli] [ɪn'grɑːft, -græft] ['dɪfrənt] [fruːts] , [wɒz; wəz][tuː; tə][biː; bi] [ɪn'dʌldʒd] [friː] ['ækses]
and carefully engrafted different fruits , was to be indulged free access
和 小心 嫁接 不同的 水果 , 曾是 到 是 沉溺其中 自由的 使用权
['ɪntuː] ['ɔːtʃədz] ,
into orchards ,
进入 果园 ,

精心嫁接的不同水果，将被允许自由进入果园。

[waɪlst] [ðə; ði] [nɪ'glektfl] [bɔɪ] [wɒz; wəz] [prə'hɪbɪtɪd] — [haʊ] ['meni] [m'ɪliənz] [ɒv; əv] [fruːt] [triːz] [wʊd]
whilst the neglectful boy was prohibited — how many millions of fruit trees would
而 这 疏忽 男生 曾是 禁止 — 如何 许多 百万 的 水果 树木 会
[sprɪŋ] ['ɪntuː] [grəʊθ] — [ænd; ənd] [wɒt] [ə; eɪ] ['seɪvɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['juːniən] .
spring into growth — and what a saving to the union .
春天 进入 生长 — 和 什么 一个 保存 到 这 联盟 .

如果那个疏忽大意的男孩被禁止——将会有多少亿棵果树茁壮成长——这对联邦来说又是多么大的节省啊。

[ðə; ði][net] ['seɪvɪŋ] [wʊd] [ɪn][taɪm] [ɪk'stɪŋgwɪʃ] [ðə; ði]['pʌblɪk] [det] , [ænd; ənd] [ɪn'rɪtʃ] ['aʊə(r)] ['kʊkəri] .
The net saving would in time extinguish the public debt , and enrich our cookery .
这 网 保存 会 在 时间 熄灭 这 民众 债务 , 和 丰富 我们的 烹饪 .

净节省的资金最终将消除公共债务，并丰富我们的烹饪技艺。

['kʌrənts] , [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [grəʊn] [frɒm; frəm] [ʃuːts] [trɪmd] [ɒf] [frɒm; frəm][əʊld] ['bʌntʃɪz] ,
Currants , are easily grown from shoots trimmed off from old bunches ,
醋栗 , 是 容易地 生长 从 芽 修剪过的 离开 从 老的 成捆 ,
[ænd; ənd][set] ['keələsli] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] ;
and set carelessly in the ground ;
和 放 粗心大意 在 这 地面 ;

醋栗很容易种植，只需从老果串上剪下嫩芽，随意栽种在地里即可；

[ðeɪ] ['flʌrɪʃ] [ɒn][ɔːl] [sɔɪlz] , [ænd; ənd] [meɪk] [gʊd] ['dʒeliz] — [ðeə(r)][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi]
they flourish on all soils , and make good jellies — their cultivation ought to be
他们 繁荣 在 全部 土壤 , 和 制作 好的 果冻 — 他们的 栽培 应该 到 是
[ɪn'kʌrɪdʒd] .
encouraged .
鼓励 .

它们在各种土壤中都能生长，而且能做成很好的果冻——应该鼓励种植它们。

[blæk] ['kʌrənts] , [meɪ] [biː; bi] ['kʌltɪveɪtɪd] — [bʌt; bət][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] ['draɪd] , [ænd; ənd]
Black Currants , may be cultivated — but until they can be dryed , and
黑色的 醋栗 , 可能 是 栽培 — 但 直到 他们 能 是 干燥的 , 和
[ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɑː(r); ə(r)] ['prɔpəgeitid] ,
until sugars are propagated ,
直到 糖 是 传播 ,

黑加仑可以种植——但只有当它们能够晒干，并且糖分能够被提取出来之后，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɪn][ə; eɪ] [dɪ'griː] [ʌn'prɒfɪtəbl] .
they are in a degree unprofitable .
他们 是 在 一个 程度 无利可图 .

从某种程度上说，它们是无利可图的。

[greɪps] , [ɑː(r); ə(r)]['nætʃ(ə)rəl][tuː; tə][ðə; ði]['klaɪmət] ; [grəʊ] [spɒn'teɪniəsli] [ɪn] ['evri] [steɪt] [ɪn][ðə; ði] ['juːniən] ,
Grapes , are natural to the climate ; grow spontaneously in every state in the union ,
葡萄 , 是 自然的 到 这 气候 ; 生长 自发地 在 每一个 状态 在 这 联盟 ,

葡萄是天然的作物，适应当地气候，在美国每个州都能自然生长。

[ænd; ənd][ten] [dɪ'griːz] [nɔːθ] [ɒv; əv][ðə; ði][laɪn][ɒv; əv][ðə; ði]['juːniən] .
and ten degrees north of the line of the union .
和 十 学位 北 的 这 线 的 这 联盟 .

并且位于联邦线以北十度。

[ðə; ði][mə'dɪərə] , ['lɪzbən] [ænd; ənd]['mæləgə] [greɪps] , [ɑː(r); ə(r)] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['gaːdnz] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ,
The Madeira , Lisbon and Malaga Grapes , are cultivated in gardens in this country ,
这 马德拉 , 里斯本 和 马拉加 葡萄 , 是 栽培 在 花园 在 这 国家 ,

这个国家的花园里种植着马德拉葡萄、里斯本葡萄和马拉加葡萄。

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [rɪtʃ] [triːt] [ɔː(r)] ['dezət] .
and are a rich treat or desert .
和 是 一个 富有的 对待 或者 沙漠 .

它们是丰盛的甜点或美食。

['traɪflɪŋ] [ə'tenʃ(ə)n] ['əʊnli][ɪz] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)]['æmpl] [grəʊθ] .
Trifling attention only is necessary for their ample growth .
琐事 注意力 仅有的 是 必要的 为了 他们的 充足 生长 .

它们只需稍加关注就能茁壮成长。

['hævɪŋ] ['pɔɪntɪd] [aʊt] [ðə; ði] [best] ['meθədz] [ɒv; əv] [dʒʌdʒɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kwɒlətiz] [ɒv; əv]['vaɪəndz] ,
Having pointed out the best methods of judging of the qualities of Viands ,
拥有 尖 出去 这 最好的 方法 的 评判 的 这 品质 的 菜肴 ,

在指出评判菜肴品质的最佳方法之后，

['pəʊltri] , [fɪʃ] , ['vedʒtəb(ə)lz] , & [siː] . [wiː; wi] [naʊ] ['prez(ə)nt][ðə; ði] [best] [ə'pruːvd] ['meθədz] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm] ;
Poultry , Fish , Vegetables , & c . We now present the best approved methods of DRESSING and COOKING them ;
家禽 , 鱼 , 蔬菜 , & c . 我们 现在 展示 这 最好的得到正式认可的 方法 的 敷料 和 烹饪 他们 ;

家禽、鱼类、蔬菜等。我们现在介绍它们的最佳加工和烹饪方法；

[ænd; ənd][tuː; tə][suːt] [ɔːl] [teɪsts] , ['prez(ə)nt][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]
and to suit all tastes , present the following
和 到 套装 全部 口味 , 展示 这 下列的

为了满足所有人的口味，特推出以下内容

[rɪ'siːts] .
RECEIPTS .
收据 .

收据。

[tuː; tə] [rəʊst] [biːf] .
To Roast Beef .
到 烤 牛肉 .

烤牛肉。

[ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [ruːlz] [ɑː(r); ə(r)] , [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [brɪsk] [hɒt] ['faɪə(r)] , [tuː; tə] [hæŋ] [daʊn] ['rɑːðə(r)] [ðæn; ðən][tuː; tə][spɪt] ,
The general rules are , to have a brisk hot fire , to hang down rather than to spit ,
这 一般的 规则 是 , 到 有 一个 轻快 热的 火 , 到 悬挂 向下 相当 比 到 吐 ,

总的规则是，要生起旺盛的火，要垂下来而不是向上喷火。

[tuː; tə] [beɪst] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] ,
to baste with salt and water , and one quarter of an hour to every pound of beef ,
到 绷 和 盐 和 水 , 和 一 四分之一 的 一个 小时 到 每一个 磅 的 牛肉 ,

用盐和水涂抹，每磅牛肉腌制十五分钟。

[ðəʊ] - ['tendə(r)] [biːf] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [les] , [waɪl] [əʊld] [tʌf] [biːf] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][mɔː(r)] ['rəʊstɪŋ] ;
tho ' tender beef will require less , while old tough beef will require more roasting ;
虽然 - 投标 牛肉 将要 要求 较少的 , 尽管 老的 艰难的 牛肉 将要 要求 更多的 烘焙 ;

嫩牛肉所需的烘烤时间较短，而老而硬的牛肉则需要更长的烘烤时间；

['prɪkɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [wɪl] [dɪ'tɜːmɪn] [juː; jʊ] ['weðə(r)] [dʌn] [ɔː(r)][nɒt] ;
pricking with a fork will determine you whether done or not ;
刺 和 一个 叉 将要 决定 你 无论 完毕 或者 不是 ;

用叉子戳一下就能判断是否烤熟；

[reə(r)] [dʌn] [ɪz][ðə; ði] [h'ɛlθɪəst] [ænd; ənd][ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv] [ðɪs] [eɪdʒ] .
rare done is the healthiest and the taste of this age .
稀有的 完毕 是 这 最健康的 和 这 品尝 的 这 年龄 .

鲜嫩多汁的食材最健康，也最能体现这个时代的风味。

[rəʊst] ['mʌtn] .
Roast Mutton .
烤 羊肉 .

烤羊肉。

[ɪf] [ə; eɪ] [brest] [let] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] - , [ɪf] [ə; eɪ][leg] , [stʌft] [ɔː(r)][nɒt] ,
If a breast let it be cauled , if a leg , stuffed or not ,
如果 一个 胸部 让 它 是 - , 如果 一个 腿 , 填充 或者 不是 ,

如果是鸡胸肉就带皮，如果是鸡腿，塞不塞馅都行。

[let][biː; bi] [dʌn] [mɔː(r)]['dʒentli][ðæn; ðən] [biːf] , [ænd; ənd] [dʌn] [mɔː(r)] ; [ðə; ði] [tʃaɪn] ,
let be done more gently than beef , and done more ; the chine ,
让 是 完毕 更多的 轻轻地 比 牛肉 , 和 完毕 更多的 ; 这 中国 ,

比牛肉处理得更轻柔，处理得更充分；脊骨，

['sæd(ə)l][ɔː(r)][leg][rɪ'kwaɪə(r)][mɔː(r)]['faɪə(r)][ænd; ənd][lɒŋgə(r)][taɪm][ðæn; ðən][ðə; ði] [brest] ,
saddle or leg require more fire and longer time than the breast ,
鞍 或者 腿 要求 更多的 火 和 更长 时间 比 这 胸部 ,

鞍部或腿部的火候比胸部需要更多的火力以及更长的烹饪时间。

& [siː] . ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [skreɪpt] [hɔːs] ['rædɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] , [biːnz] , , ['wɔːtə(r)] - [kres] ,
& c . Garnish with scraped horse radish , and serve with potatoes , beans , colliflowers , water - cresses ,
& c . 装饰 和 刮擦 马 萝卜 , 和 服务 和 土豆 , 豆子 , 花椰菜 , 水 - 豆瓣菜 ,

等等。用刮下来的辣根装饰，并配以土豆、豆角、花椰菜、西洋菜一起食用。

[ɔː(r)] [bɔɪld] ['ʌnjən] , ['keɪpə(r)] [sɔːs] , [mæʃt] ['tɜːnɪp] , [ɔː(r)] ['letɪs] .
or boiled onion , caper sauce , mashed turnip , or lettuce .
或者 煮沸 洋葱 , 跳跃 酱 , 捣碎 芜菁 , 或者 莴苣 .

或者煮洋葱、酸豆酱、萝卜泥或生菜。

[rəʊst] [viːl] .
Roast Veal .
烤 小牛肉 .

烤小牛肉。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][mɔː(r)]['tendə(r)][ðæn; ðən] [biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] , [ænd; ənd] ['iːzəli] [skɔːtʃt] , ['peɪpə(r)]
As it is more tender than beef or mutton , and easily scorched , paper
作为 它 是 更多的 投标 比 牛肉 或者 羊肉 ， 和 容易地 烧焦的 ， 纸
[ˌaɪ 'tiː] ,
it ,
它 ，

由于它比牛肉或羊肉更嫩，而且容易烧焦，所以要用纸包好。

[ɪ'speʃəli] [ðə; ði][fæt] [pɑːts] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][sʌm; səm] ['dɪstəns] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ə; eɪ] [waɪl] [tuː; tə]
especially the fat parts , lay it some distance from the fire a while to
尤其 这 胖的 部分 ， 躺 它 一些 距离 从 这 火 一个 尽管 到
[hiːt] ['dʒentli] ,
heat gently ,
热 轻轻地 ，

尤其是脂肪部分，要放在离火源稍远的地方，慢慢加热。

[beɪst] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ə; eɪ] - [paʊnd] [piːs] [rɪ'kwaɪəz] [wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['rəʊstɪŋ] ;
baste it well ; a 15 pound piece requires one hour and a quarter roasting ;
绷 它 出色地 ； 一个 - 磅 片 需要 一 小时 和 一个 四分之一 烘焙 ；

充分涂抹酱汁；15磅重的肉需要烤一个小时十五分钟；

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [griːn] - ['pɑːsli] [ænd; ənd] [slaɪst] ['lemən] .
garnish with green - parsley and sliced lemon .
装饰 和 绿色的 - 香菜 和 切片 柠檬 .

用欧芹碎和柠檬片装饰。

[rəʊst] [læm] .
Roast Lamb .
烤 羊肉 .

烤羊肉。

[leɪ] [daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ][klɪə(r)] [gʊd] ['faɪə(r)] [ðæt] [wɪl] [nɒt] [wɒnt] ['stɜːrɪŋ] [ɔː(r)] ['ɔːltərɪŋ] ,
Lay down to a clear good fire that will not want stirring or altering ,
莱 向下 到 一个 清除 好的 火 那 将要 不是 想 搅拌 或者 改变 ，

生起一堆干净、稳定的篝火，这堆篝火不需要搅拌或改变。

[beɪst] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [dʌst] [ɒn]['flaʊə(r)] , [beɪst] [wɪð] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] , [ænd; ənd][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ] [teɪk]
baste with butter , dust on flour , baste with the dripping , and before you take
绷 和 黄油 ， 灰尘 在 面粉 ， 绷 和 这 滴落 ， 和 前 你 拿
[ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,
it up ,
它 向上 ，

涂上黄油，撒上面粉，再涂上滴落的油脂，然后拿起来之前，

[ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɒn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pɑːsli] [ʃred] [faɪn] ;
add more butter and sprinkle on a little salt and parsley shred fine ;
添加 更多的 黄油 和 撒 在 一个 小的 盐 和 香菜 撕碎 美好的 ；

加入更多黄油，撒上少许盐和切碎的欧芹；

[send][tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ][naɪs] , [griːn] ['piːz] , [freʃ] [biːnz] , [ɔː(r)][ə; eɪ] ['kɒliˌflaʊər] , [ɔː(r)]
send to table with a nice sallad , green peas , fresh beans , or a colliflower , or
发送 到 桌子 和 一个 好的 沙拉 ， 绿色的 豌豆 ， 新鲜的 豆子 ， 或者 一个 花椰菜 ， 或者
[ə'spærəgəs] .
asparagus .
芦笋 .

配上美味的沙拉、青豆、新鲜豆角、花椰菜或芦笋即可上桌。

[tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ] ['tɜːki] .
To stuff a Turkey .
到 东西 一个 火鸡 .

给火鸡填馅。

[greɪt] [ə; eɪ] [wiːt] [ləʊf] , [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [sɔːlt] [pɔːk] ,
Grate a wheat loaf , one quarter of a pound butter , one quarter of a pound salt pork ,
格特 一个 小麦 面包 , 一 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 四分之一 的 一个 磅 盐 猪肉 ,

将一块小麦面包、四分之一磅黄油、四分之一磅咸猪肉磨碎。

['faɪnli] [tʃɒpt] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['mɑːdʒərəm] , ['sʌmə(r)] ['seɪvəri] , ['pɑːsli] [ænd; ənd] [seɪdʒ] ,
finely chopped , 2 eggs , a little sweet marjoram , summer savory , parsley and sage ,
精细地 切碎 , 2 鸡蛋 , 一个 小的 甜的 马郁兰 , 夏天 美味的 , 香菜 和 圣人 ,

切碎的2个鸡蛋、少许甜马郁兰、夏季香薄荷、欧芹和鼠尾草

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ([ɪf] [ðə; ði] [pɔːk] [biː; bi] [nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt] ,) [fɪl] [ðə; ði] [bɜːd] [ænd; ənd] [səʊ] [ʌp] .
pepper and salt (if the pork be not sufficient ,) fill the bird and sew up .
胡椒 和 盐 (如果 这 猪肉 是 不是 充足的 ,) 充满 这 鸟 和 缝 向上 .

如果猪肉不够，可以用胡椒粉和盐填满禽肉，然后缝合起来。

[ðə; ði] [seɪm] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [waɪld] [faʊl] .
The same will answer for all Wild Fowl .
这 相同的 将要 回答 为了 全部 荒野 鸡 .

同样的道理也适用于所有野生水禽。

['wɔːtə(r)] [faul] [rɪ'kwaɪə(r)] ['ʌnjənz] .
Water Fowls require onions .
水 家禽 要求 洋葱 .

水禽需要洋葱。

[ðə; ði] [seɪm] [ɪn'griːdiənts] [stʌf] [ə; eɪ] [leg] [ɒv; əv] [viːl] , [freʃ] [pɔːk] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [lɔɪn] [ɒv; əv]
The same ingredients stuff a leg of Veal , fresh Pork or a loin of
这 相同的 原料 东西 一个 腿 的 小牛肉 , 新鲜的 猪肉 或者 一个 腰部 的

同样的配料可以用来填充小牛肉腿、新鲜猪肉或里脊肉。

[viːl] .
Veal .
小牛肉 .

小牛肉。

[tuː; tə] [stʌf] [ænd; ənd] [rəʊst] [ə; eɪ] ['tɜːki] , [ɔː(r)] [faʊl] .
To stuff and roast a Turkey , or Fowl .
到 东西 和 烤 一个 火鸡 , 或者 鸡 .

给火鸡或家禽填馅并烤制。

[wʌn] [paʊnd] [sɒft] [wiːt] [bred] , [θriː] ['aʊnsɪz] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [θriː] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] [taɪm] ,
One pound soft wheat bread , 3 ounces beef suet , 3 eggs , a little sweet thyme ,
一 磅 柔软的 小麦 面包 , 3 盎司 牛肉 羊脂 , 3 鸡蛋 , 一个 小的 甜的 百里香 ,

一磅软小麦面包，3盎司牛油，3个鸡蛋，少许甜百里香，

[swiːt] ['mɑːdʒərəm] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [waɪn] ;
sweet marjoram , pepper and salt , and some add a gill of wine ;
甜的 马郁兰 , 胡椒 和 盐 , 和 一些 添加 一个 鳃 的 葡萄酒 ;

甜马郁兰、胡椒和盐，有些人还会加一吉尔葡萄酒；

[fɪl] [ðə; ði] [bɜːd] [ˌðeəˈwɪð; ˌðeəˈwɪθ] [ænd; ənd] [səʊ] [ʌp] , [hæŋ] [daʊn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ˈstedi] [ˈsɒlɪd] [ˈfaɪə(r)] ,
fill the bird therewith and sew up , hang down to a steady solid fire ,
充满 这 鸟 由此 和 缝 向上 , 悬挂 向下 到 一个 稳定的 坚硬的 火 ,

将馅料填入鸟体内并缝合，然后挂到稳定的明火上烤。

[ˈbeɪstɪŋ] [ˈfriːkwəntli] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [rəʊst] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [stiːm] [ɪˈmɪts] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [brest] ,
basting frequently with salt and water , and roast until a steam emits from the breast ,
涂抹 频繁地 和 盐 和 水 , 和 烤 直到 一个 蒸汽 发出 从 这 胸部 ,

经常用盐和水涂抹，烤至鸡胸肉冒出蒸汽为止。

[pʊt] [wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈgreɪvi] ,
put one third of a pound of butter into the gravy ,
放 一 第三 的 一个 磅 的 黄油 进入 这 肉汁 ,

在肉汁中加入三分之一磅黄油，

[dʌst] [ˈflaʊə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [bɜːd] [ænd; ənd] [beɪst] [wɪð] [ðə; ði] [ˈgreɪvi] ; [sɜːv] [ʌp] [wɪð] [bɔɪld] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [ˈkræmbɛri] - [sɔːs] ,
dust flour over the bird and baste with the gravy ; serve up with boiled onions and cramberry - sauce ,
灰尘 面粉 超过 这 鸟 和 绷 和 这 肉汁 ; 服务 向上 和 煮沸 洋葱 和 蔓越莓 - 酱 ,

在鸡身上撒上薄薄一层面粉，刷上肉汁；配上煮洋葱和蔓越莓酱即可食用。

[mˈæŋgəʊz] , [ˈpɪklz] [ɔː(r)] [ˈseləri] . [ˌtuːˈtuː] .
mangoes , pickles or celery . 2 .
芒果 , 泡菜 或者 芹菜 . 2 .

芒果、腌菜或芹菜。2.

[ˈʌðə(r)z] [əˈmɪt] [ðə; ði] [swiːt] [hɜːbs] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈpɑːsli] [dʌn] [wɪð] [pəˈteɪtəʊz] . [θriː] .
Others omit the sweet herbs , and add parsley done with potatoes . 3 .
其他的 忽略 这 甜的 草药 , 和 添加 香菜 完毕 和 土豆 . 3 .

另一些人则省略了甜香草，加入了与土豆一起炒的欧芹。3.

[bɔɪl] [ænd; ənd] [mæʃ] [θriː] [paɪnts] [pəˈteɪtəʊz] , [wet] [ðem; ðəm] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [swiːt] [hɜːbs] ,
Boil and mash 3 pints potatoes , wet them with butter , add sweet herbs ,
熬 和 捣碎 3 品脱 土豆 , 湿的 他们 和 黄油 , 添加 甜的 草药 ,

将3品脱土豆煮熟捣成泥，淋上黄油，加入香草。

[ˈpepə(r)] , [sɔːlt] , [fɪl] [ænd; ənd] [rəʊst] [æz; əz] [əˈbʌv] .
pepper , salt , fill and roast as above .
胡椒 , 盐 , 充满 和 烤 作为 多于 .

按上述方法，加入胡椒粉、盐、馅料和烤制。

[tuː; tə] [stʌf] [ænd; ənd] [rəʊst] [ə; eɪ] [ˈgɑːzlɪn] .
To stuff and roast a Goslin .
到 东西 和 烤 一个 戈斯林 .

填馅烤鹅。

[bɔɪl] [ðə; ði] [ˈɪnwədz] [ˈtendə(r)] , [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] , [pʊt] [ˈdʌb(ə)l] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [ˈgreɪtɪd] [bred] ,
Boil the inwards tender , chop them fine , put double quantity of grated bread ,
熬 这 向内 投标 , 劈 他们 美好的 , 放 双倍的 数量 的 磨碎的 面包 ,

将果肉煮软，切碎，加入双倍量的面包屑。

[fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ˈbʌtə(r)] , [ˈpepə(r)] , [sɔːlt] , ([ænd; ənd] [swiːt] [hɜːbs] [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk]) [ˌtuːˈtuː] [egz] [ˈməʊldɪd] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈstʌfɪŋ] ,
4 ounces butter , pepper , salt , (and sweet herbs if you like) 2 eggs moulded into the stuffing ,
4 盎司 黄油 , 胡椒 , 盐 , (和 甜的 草药 如果 你 喜欢) 2 鸡蛋 模制 进入 这 馅 ,

4盎司黄油、胡椒粉、盐（如果喜欢的话还可以加些香草）、2个鸡蛋捏成馅料，

['pɑːbɔɪl] [fɔːr] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][waɪn] , [ænd; ənd] [rəʊst]
parboil 4 onions and chop them into the stuffing , add wine , and roast
脯 4 洋葱 和 劈 他们 进入 这 馅 , 添加 葡萄酒 , 和 烤
[ðə; ði][bɜːd] .
the bird .
这 鸟 .

将 4 个洋葱焯水后切碎加入馅料中，加入葡萄酒，然后烤制这只鸟。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [kaɪnd][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [faʊl] , [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪəz]
The above is a good stuffing for every kind of Water Fowl , which requires
这 多于 是 一个 好的 馅 为了 每一个 种类 的 水 鸡 , 哪个 需要
['ʌnjən] [sɔːs] .
onion sauce .
洋葱 酱 .

以上是一种适合各种水禽的馅料，需要搭配洋葱酱。

[tuː; tə]['smʌðə(r)][ə; eɪ] [faʊl] [ɪn]['ɔɪstə(r)z] .
To smother a Fowl in Oysters .
到 窒息 一个 鸡 在 牡蛎 .

用牡蛎闷死一只家禽。

[fɪl] [ðə; ði][bɜːd] [wɪð] [draɪ]['ɔɪstə(r)z] ,
Fill the bird with dry Oysters ,
充满 这 鸟 和 干燥 牡蛎 ,

将干牡蛎填入鸟腹中，

[ænd; ənd] [səʊ] [ʌp][ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn]['wɔːtə(r)][dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði][bɜːd] ,
and sew up and boil in water just sufficient to cover the bird ,
和 缝 向上 和 熬 在 水 只是 充足的 到 覆盖 这 鸟 ,

缝合好后，放入刚好没过鸟的水中煮沸。

[sɔːlt][ænd; ənd]['siːz(ə)n][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] — [wen] [dʌn] ['tendə(r)] ,
salt and season to your taste — when done tender ,
盐 和 季节 到 你的 品尝 — 什么时候 完毕 投标 ,

根据个人口味加盐和调味料——煮至软嫩即可。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stjuːd] ['ɔɪstə(r)z] ,
put into a deep dish and pour over it a pint of stewed oysters ,
放 进入 一个 深的 盘子 和 倒 超过 它 一个 品脱 的 炖 牡蛎 ,

放入深盘中，浇上一品脱炖牡蛎。

[wel] ['bʌtəd] [ænd; ənd] ['pepəd] , ['gɑːnɪʃ] [ə; eɪ] ['tɜːki] [wɪð] [sprɪgz][ɒv; əv] ['pɑːsli] [ɔː(r)] [liːvz]
well buttered and peppered , garnish a turkey with sprigs of parsley or leaves
出色地 涂黄油的 和 胡椒 , 装饰 一个 火鸡 和 枝条 的 香菜 或者 树叶
[ɒv; əv] [sɛlɝi] :
of cellery :
的 芹菜 :

将火鸡涂上黄油，撒上胡椒粉，再用欧芹枝或芹菜叶装饰：

[ə; eɪ] [faʊl] [ɪz][best] [wɪð] [ə; eɪ] ['pɑːsli] [sɔːs] .
a fowl is best with a parsley sauce .
一个 鸡 是 最好的 和 一个 香菜 酱 .

家禽配欧芹酱汁味道最佳。

[tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ] [leg] [ɒv; əv] [viːl] .
To stuff a Leg of Veal .
到 东西 一个 腿 的 小牛肉 .

给小牛肉腿填馅。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [viːl] , [hɑːf] [paʊnd] [pɔːk] (['sɔːltɪd] ,) [wʌn] [paʊnd] ['greɪtɪd] [bred] ,
Take one pound of veal , half pound pork (salted ,) one pound grated bread ,
拿 一 磅 的 小牛肉 , 一半 磅 猪肉 (咸的 ,) 一 磅 磨碎的 面包 ,

取一磅小牛肉，半磅猪肉（腌制），一磅磨碎的面包，

[tʃɒp] [ɔːl] ['veri] [faɪn] , [wɪð] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] [griːn] ['pɑːsli] , ['pepə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

chop all very fine , with a handful of green parsley , pepper it ,

劈 全部 非常 美好的 , 和 一个 少数 的 绿色的 香菜 , 胡椒 它 ,

将所有食材切碎，加入一把绿欧芹，撒上胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][θriː] [egz] , ([ænd; ənd] [swiːt] [hɜːbs] [ɪf] [juː; jʊ][laɪk][ðem; ðəm] ,

add 3 ounces butter and 3 eggs , (and sweet herbs if you like them ,

添加 3 盎司 黄油 和 3 鸡蛋 , (和 甜的 草药 如果 你 喜欢 他们 ,

加入 3 盎司黄油和 3 个鸡蛋（如果喜欢的话，还可以加入甜香草）。

) [kʌt] [ðə; ði][leg] [raʊnd] [laɪk][ə; eɪ][hæm][ænd; ənd][stæb][ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [ɒv; əv] [həʊlz] ,

) cut the leg round like a ham and stab it full of holes ,

) 切 这 腿 圆形的 喜欢 一个 火腿 和 刺 它 满的 的 孔 ,

将腿像火腿一样切成圆片，然后在上面扎满洞。

[ænd; ənd] [fɪl] [ɪn] [ɔːl] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] ; [ðen] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ðə; ði][leg][ænd; ənd] [dʌst] [ɒn]

and fill in all the stuffing ; then salt and pepper the leg and dust on

和 充满 在 全部 这 馅 ; 然后 盐 和 胡椒 这 腿 和 灰尘 在

[sʌm; səm]['flaʊə(r)] ;

some flour ;

一些 面粉 ;

将馅料全部填入；然后在鸡腿上撒上盐和胡椒粉，再裹上一层面粉；

[ɪf] [beɪkt] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] , [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ,

if baked in an oven , put into a sauce pan with a little water ,

如果 烘焙 在 一个 烤箱 , 放 进入 一个 酱 平底锅 和 一个 小的 水 ,

如果是用烤箱烤的，就放到加了少许水的平底锅里。

[ɪf] ['pɒtɪd] , [leɪ] [sʌm; səm] - [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pɒt] ,

if potted , lay some scewers at the bottom of the pot ,

如果 盆栽 , 躺 一些 - 在 这 底部 的 这 锅 ,

如果是盆栽，在盆底放一些竹签。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði][leg] [ɒn][ðə; ði] - ,

put in a little water and lay the leg on the scewers ,

放 在 一个 小的 水 和 躺 这 腿 在 这 - ,

加一点水，然后把腿放在螺丝上，

[wɪð] [ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪə(r)]['rendə(r)][ˌaɪ 'tiː]['tendə(r)] , (['friːkwəntli] ['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,) [wen] [dʌn]

with a gentle fire render it tender , (frequently adding water ,) when done

和 一个 温和的 火 使成为 它 投标 , (频繁地 添加 水 ,) 什么时候 完毕

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði][leg] ,

take out the leg ,

拿 出去 这 腿 ,

用小火慢炖至软烂（期间需经常加水），炖好后取出鸡腿。

[pʊt] ['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði][pɒt][ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði][leg] ,

put butter in the pot and brown the leg ,

放 黄油 在 这 锅 和 棕色的 这 腿 ,

锅里放黄油，把鸡腿煎至金黄。

[ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ə; eɪ] ['seprət] ['ves(ə)l][mʌst; məst][biː; bi] ['θɪkənd] [ænd; ənd] ['bʌtəd] [ænd; ənd][ə; eɪ]

the gravy in a separate vessel must be thickened and buttered and a

这 肉汁 在 一个 分离 血管 必须 是 增稠 和 涂黄油的 和 一个

['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ['ædɪd] .

spoonful of ketchup added .

一勺 的 番茄酱 额外 .

将肉汁放在另一个容器中，加水勾芡，加入黄油，再加一勺番茄酱。

[tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ][leg][ɒv; əv] [pɔːk] [tuː; tə] [beɪk] [ɔː(r)] [rəʊst] .

To stuff a leg of Pork to bake or roast .

到 东西 一个 腿 的 猪肉 到 烤 或者 烤 .

将猪腿填入馅料，然后烘烤或烤制。

[kɔːn] [ðə; ði] [leg] - ['aʊəz] [ænd; ənd] [stʌf] [wɪð] ['sɒsɪdʒ] [miːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n]
Corn the leg 48 hours and stuff with sausage meat and bake in a hot oven
玉米 这 腿 - 小时 和 东西 和 香肠 肉 和 烤 在 一个 热的 烤箱
[tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd] [æn; ən] [hɑːf] [ɔː(r)] [rəʊst] .
two hours and an half or roast .
二 小时 和 一个 一半 或者 烤 .

将鸡腿腌制 48 小时，然后塞入香肠肉，在高温烤箱中烘烤两个半小时或烤制。

[tuː; tə] ['æləˌməʊd] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] [biːf] .
To alamode a round of Beef .
到 阿拉莫德 一个 圆形的 的 牛肉 .

为一轮牛肉配上奶油。

[tuː; tə] [ə; eɪ] - [ɔː(r)] - [paʊnd] [raʊnd] [ɒv; əv] [biːf] , [pʊt] [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] - ['piːtə] ,
To a 14 or 16 pound round of beef , put one ounce salt - petre ,
到 一个 - 或者 - 磅 圆形的 的 牛肉 , 放 一 盎司 盐 - 彼得 ,

在一块14或16磅重的牛圆肉中，放入一盎司硝石。

- ['aʊəz] ['ɑːftə(r)] [stʌf] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] : [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] [biːf] ,
48 hours after stuff it with the following : one and half pound beef ,
- 小时 后 东西 它 和 这 下列的 : 一 和 一半 磅 牛肉 ,

48小时后，将以下食材塞入：一磅半牛肉，

[wʌn] [paʊnd] [sɔːlt] [pɔːk] , [tuː] [paʊnd] ['greɪtɪd] [bred] , [tʃɒp] [ɔːl] [faɪn] [ænd; ənd] [rʌb] [ɪn] [hɑːf] [paʊnd]
one pound salt pork , two pound grated bread , chop all fine and rub in half pound
一 磅 盐 猪肉 , 二 磅 磨碎的 面包 , 劈 全部美好的 和 擦 在 一半 磅
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

一磅咸猪肉，两磅磨碎的面包，全部切碎，涂上半磅黄油。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] , ['sʌmə(r)] ['seɪvəri] , [taɪm] ; [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] - [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ]
salt , pepper and cayenne , summer savory , thyme ; lay it on scewers in a large
盐 , 胡椒 和 辣椒 , 夏天 美味的 , 百里香 ; 躺 它 在 - 在 一个 大的
[pɒt] ,
pot ,
锅 ,

盐、胡椒粉、辣椒粉、夏季香薄荷、百里香；将它们用竹签串起来，放在一个大锅里。

['əʊvə(r)] [θriː] [paɪnts] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ([wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [ə'keɪʒnəli] [biː; bi] [sə'plaɪd] [wɪð] ,
over 3 pints hot water (which it must occasionally be supplied with ,
超过 3 品脱 热的 水 (哪个 它 必须 偶尔 是 供应 和 ,

超过3品脱的热水（必须偶尔供应），

) [ðə; ði] [stiːm] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪn] [fɔːr] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] [wɪl] ['rendə(r)] [ðə; ði] [raʊnd] ['tendə(r)] [ɪf] ['əʊvə(r)]
) the steam of which in 4 or 5 hours will render the round tender if over
) 这 蒸汽 的 哪个 在 4 或者 5 小时 将要 使成为 这 圆形的 投标 如果 超过
[ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] ;
a moderate fire ;
一个 缓和 火 ;

）用中等火力加热4到5个小时，蒸汽就能使圆饼变软；

[wen] ['tendə(r)] , [teɪk] [ə'weɪ] [ðə; ði] ['greɪvi] [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]
when tender , take away the gravy and thicken with flour and butter , and
什么时候 投标 , 拿 离开 这 肉汁 和 加厚 和 面粉 和 黄油 , 和
[bɔɪl] ,
boil ,
熬 ,

煮软后，撇去肉汁，用面粉和黄油勾芡，然后煮沸。

[braʊn] [ðə; ði] [raʊnd] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , ['ædɪŋ] ['ketʃəp] [ænd; ənd] [waɪn] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] .
brown the round with butter and flour , adding ketchup and wine to your taste .
棕色的 这 圆形的 和 黄油 和 面粉 ， 添加 番茄酱 和 葡萄酒 到 你的 品尝 .

用黄油和面粉将圆饼煎至金黄，根据个人口味加入番茄酱和葡萄酒。

[tuː; tə] ['æləˌməʊd] [ə; eɪ] [raʊnd] .
To alamode a round .
到 阿拉莫德 一个 圆形的 .

为一轮比赛加油。

[teɪk] [fæt] [pɔːk] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ɔː(r)] [mɪns] , ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['pepə(r)] , [sɔːlt] ,
Take fat pork cut in slices or mince , season it with pepper , salt ,
拿 胖的 猪肉 切 在 切片 或者 剁碎 ， 季节 它 和 胡椒 ， 盐 ，

取肥猪肉切片或剁碎，用胡椒粉、盐调味，

[swiːt] ['mɑːdʒərəm] [ænd; ənd] [taɪm] , [kləʊvz] , [meɪs] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,
sweet marjoram and thyme , cloves , mace and nutmeg ,
甜的 马郁兰 和 百里香 ， 丁香 ， 锤 和 肉豆蔻 ，

甜马郁兰和百里香，丁香，肉豆蔻皮和肉豆蔻，

[meɪk] [həʊlz] [ɪn] [ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [stʌf] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [naɪt] [bɪ'fɔː(r)] [kʊkt] ;
make holes in the beef and stuff it the night before cooked ;
制作 孔 在 这 牛肉 和 东西 它 这 夜晚 前 煮熟 ；

在牛肉上戳几个洞，然后把馅料塞进去，前一天晚上煮熟；

[pʊt] [sʌm; səm] [bəʊnz] [ə'krɒs] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pɒt] [tuː; tə] [kiːp] [frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] ,
put some bones across the bottom of the pot to keep from burning ,
放 一些 骨头 穿过 这 底部 的 这 锅 到 保持 从 燃烧 ，

在锅底铺些骨头，防止烧焦。

[pʊt] [ɪn] [wʌn] [kwɔːt] ['klærət] [waɪn] , [wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['ʌnjən] ;
put in one quart Claret wine , one quart water and one onion ;
放 在 一 夸脱 酒红色 葡萄酒 ， 一 夸脱 水 和 一 洋葱 ；

放入一夸脱红葡萄酒、一夸脱水和一个洋葱；

[leɪ] [ðə; ði] [raʊnd] [ɒn] [ðə; ði] [bəʊnz] , ['kʌvə(r)] [kləʊz] [ænd; ənd] [stɒp] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [dəʊ] ;
lay the round on the bones , cover close and stop it round the top with dough ;
躺 这 圆形的 在 这 骨头 ， 覆盖 关闭 和 停止 它 圆形的 这 顶部 和 面团 ；

将圆饼放在骨头上，盖好，用面团封住顶部；

[hæŋ] [ɒn] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ænd; ənd] [stjuː] ['dʒentli] [tuː] ['aʊəz] ; [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ,
hang on in the morning and stew gently two hours ; turn it ,
悬挂 在 在 这 早晨 和 炖 轻轻地 二 小时 ； 转动 它 ，

早上先放好，小火慢炖两个小时；翻面，

[ænd; ənd] [stɒp] [taɪt] [ænd; ənd] [stjuː] [tuː] ['aʊəz] [mɔː(r)] ; [wen] [dʌn] ['tendə(r)] ,
and stop tight and stew two hours more ; when done tender ,
和 停止 紧的 和 炖 二 小时 更多的 ； 什么时候 完毕 投标 ，

盖紧锅盖，再炖两个小时；炖至软烂后，

[greɪt] [ə; eɪ] [krʌst] [ɒv; əv] [bred] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ;
grate a crust of bread on the top and brown it before the fire ;
格特 一个 地壳 的 面包 在 这 顶部 和 棕色的 它 前 这 火 ；

在面包顶部刨上一层面包皮，用火烤至金黄；

[skʌm] [ðə; ði] ['greɪvi] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtə(r)] [bəʊt] ,
scum the gravy and serve in a butter boat ,
浮渣 这 肉汁 和 服务 在 一个 黄油 船 ,

撇去肉汁表面的浮沫，盛入黄油盅中即可。

[sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['rezɪdjuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] .
serve it with the residue of the gravy in the dish .
服务 它 和 这 残留物 的 这 肉汁 在 这 盘子 .

将菜肴连同盘中剩余的肉汁一起上桌。

[tuː; tə] [dres] [ə; eɪ] ['tɜːt(ə)l] .
To Dress a Turtle .
到 裙子 一个 龟 .

给乌龟穿衣服。

[fɪl] [ə; eɪ] ['bɔɪlə(r)] [ɔː(r)] ['ket(ə)l] , [wɪð] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [skɔːld] [ðə; ði]
Fill a boiler or kettle , with a quantity of water sufficient to scald the
充满 一个 锅炉 或者 壶 , 和 一个 数量 的 水 充足的 到 烫伤 这
- [ænd; ənd] - ,
callapach and Callapee ,
- 和 - ,

在锅炉或水壶中倒入足够的水，足以将卡拉帕奇和卡拉皮烫伤。

[ðə; ði] [fɪnz] , & [siː] . [ænd; ənd] [ə'baʊt] [naɪn] [ə'klɑːk] [hæŋ] [ʌp] [jɔː(r); jə(r)] ['tɜːt(ə)l] [baɪ] [ðə; ði] [haɪnd] [fɪnz] ,
the fins , & c . and about 9 o'clock hang up your Turtle by the hind fins ,
这 鳍 , & c . 和 关于 9 点钟 悬挂 向上 你的 龟 经过 这 后 鳍 ,

鳍等等，大约9点钟的时候，把你的乌龟用后鳍吊起来。

[kʌt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [seɪv] [ðə; ði] [blʌd] ,
cut of the head and save the blood ,
切 的 这 头 和 节省 这 血 ,

砍下头颅，把血留下来。

[teɪk] [ə; eɪ] [ʃɑːp] ['pɔɪntɪd] [naɪf] [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] - [frɒm; frəm] [ðə; ði] - ,
take a sharp pointed knife and separate the callapach from the callapee ,
拿 一个 锋利的 尖 刀 和 分离 这 - 从 这 - ,

用一把锋利的尖刀将卡拉帕奇（callapach）与卡拉皮（callapee）分开，

[ɔː(r)] [ðə; ði] [bæk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [pɑːt] , [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] ,
or the back from the belly part , down to the shoulders ,
或者 这 后退 从 这 腹部 部分 , 向下 到 这 肩膀 ,

或者从腹部到肩膀的背部，

[səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [kʌm] [æt; ət] [ðə; ði] ['entreɪlz] [wɪtʃ] [teɪk] [aʊt] , [ænd; ənd] [kliːn] [ðem; ðəm] ,
so as to come at the entrails which take out , and clean them ,
所以 作为 到 来 在 这 内脏 哪个 拿 出去 , 和 干净的 他们 ,

以便取出内脏并进行清洁，

[æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [ðəʊz] [ɒv; əv] ['eni] ['ʌðə(r)] ['ænɪm(ə)l] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʌb]
as you would those of any other animal , and throw them into a tub
作为 你 会 那些 的 任何 其他 动物 , 和 扔 他们 进入 一个 浴缸
[ɒv; əv] [kliːn] ['wɔːtə(r)] ,
of clean water ,
的 干净的 水 ,

就像对待其他动物的粪便一样，把它们扔进一桶清水中。

['teɪkɪŋ] [greɪt] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [gɔːl] ,
taking great care not to break the gall ,
采取 伟大的 关心 不是 到 休息 这 瘿 ,

小心翼翼地不弄断胆囊，

[bʌt; bət][tuː; tə][kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɒf][frɒm; frəm][ðə; ði]['lɪvə(r)][ænd; ənd][θrəʊ][ˌaɪ 'tiː][ə'weɪ] ,

but to cut it off from the liver and throw it away ,

但 到 切 它 离开 从 这 肝 和 扔 它 离开 ,

但要把它从肝脏上切下来扔掉，

[ðen] ['seprət] [iːtʃ] [dɪ'stɪŋktli] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][gʌts]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)]['ves(ə)l] ,

then separate each distinctly and put the guts into another vessel ,

然后 分离 每个 明显地 和 放 这 内脏 进入 其他 血管 ,

然后将每种食材分别分离，并将内脏放入另一个容器中。

['əʊpən][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːl] [pen] - [naɪf] [end][tuː; tə][end] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] [kliːn] ,

open them with a small pen - knife end to end , wash them clean ,

打开 他们 和 一个 小的 笔 - 刀 结尾 到 结尾 , 洗 他们 干净的 ,

用小刀从头到尾划开，然后清洗干净。

[ænd; ənd] [drɔː] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] ['wʊlən] [klɒθ] , [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,

and draw them through a woolen cloth , in warm water ,

和 画 他们 通过 一个 羊毛 布 , 在 温暖的 水 ,

然后用温水将它们浸入羊毛布中。

[tuː; tə][klɪə(r)] [ə'weɪ] [ðə; ði] [slaɪm] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn] [kliːn] [kəʊld]['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ]

to clear away the slime and then put them in clean cold water till they

到 清除 离开 这 粘液 和 然后 放 他们 在 干净的 寒冷的 水 直到 他们

[ɑː(r); ə(r)] [juːst] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['entreɪlz] ,

are used with the other part of the entrails ,

是 用过的 和 这 其他 部分 的 这 内脏 ,

清除黏液后，将它们放入干净的冷水中，直到与其他内脏部分一起使用。

[wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi][kʌt] [ʌp] [smɔːl] [tuː; tə][biː; bi] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] [wɪð] [ðə; ði] [miːt]

which must be cut up small to be mixed in the baking dishes with the meat

哪个 必须 是 切 向上 小的 到 是 混合 在 这 烘烤 菜肴 和 这 肉

;

;

;

必须切成小块，才能与肉一起放入烤盘中；

[ðɪs] [dʌn] , ['seprət] [ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] ['beli] ['piːsɪz] ,

this done , separate the back and belly pieces ,

这 完毕 , 分离 这 后退 和 腹部 件 ,

完成以上步骤后，将背部和腹部部分分开。

[ɪn'taɪəli] ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ] [ðə; ði][fɔː(r)][fɪnz][baɪ][ðə; ði]['ʌpə(r)][dʒɔɪnt] , [wɪtʃ] [skɔːld] ;

entirely cutting away the fore fins by the upper joint , which scald ;

完全 切割 离开 这 前 鳍 经过 这 上 联合的 , 哪个 烫伤 ;

将前鳍从上关节处完全切除，导致烫伤；

[piːl] [ɒf] [ðə; ði] [luːs] [skɪn][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] , ['leɪɪŋ] [ðem; ðəm][baɪ]

peal off the loose skin and cut them into small pieces , laying them by

皮尔 离开 这 松动的 皮肤 和 切 他们 进入 小的 件 , 躺下 他们 经过

[ðəm'selvz] ,

themselves ,

他们自己 ,

剥去松弛的外皮，切成小块，单独摆放。

['aɪðə(r)][ɪn][ə'nʌðə(r)]['ves(ə)l] , [ɔː(r)][ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] , ['redi] [tuː; tə][biː; bi] ['siːz(ə)nd] ;

either in another vessel , or on the table , ready to be seasoned ;

任何一个 在 其他 血管 , 或者 在 这 桌子 , 准备好 到 是 经验丰富的 ;

可以放在另一个容器里，也可以放在桌子上，准备调味；

[ðen] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['beli] [pɑːt] , [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ði] [bæk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [lʌŋz] ,
then cut off the meat from the belly part , and clean the back from the lungs ,
然后 切 离开 这 肉 从 这 腹部 部分 , 和 干净的 这 后退 从 这 肺 ,

然后把腹部的肉切下来，再把背部的肺脏清理干净。

['kɪdniz] , & [siː] . [ænd; ənd] [ðæt] [miːt] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [æz; əz] [smɔːl] [æz; əz] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] ,
kidneys , & c . and that meat cut into pieces as small as a walnut ,
肾脏 , & c . 和 那 肉 切 进入 件 作为 小的 作为 一个 核桃 ,

肾脏等等，以及切成核桃大小的肉块，

['leɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪkwaɪz] [baɪ] [ɪt'self] ; ['ɑːftə(r)] [ðɪs] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [skɔːld] [ðə; ði] [bæk] ,
laying it likewise by itself ; after this you are to scald the back ,
躺下 它 同样地 经过 本身 ; 后 这 你 是 到 烫伤 这 后退 ,

将它单独放置；之后，你要用热水烫一下它的背部。

[ænd; ənd] ['beli] ['piːsɪz] , ['pʊlɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] [ʃel] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bæk] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['jeləʊ] [skɪn] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['beli] ,
and belly pieces , pulling off the shell from the back , and the yellow skin from the belly ,
和 腹部 件 , 拉 离开 这 壳 从 这 后退 , 和 这 黄色的 皮肤 从 这 腹部 ,

还有腹部的肉块，从背部剥去蛋壳，再从腹部剥去黄色的皮。

[wen] [ɔːl] [wɪl] [biː; bi] [waɪt] [ænd; ənd] [kliːn] ,
when all will be white and clean ,
什么时候 全部 将要 是 白色的 和 干净的 ,

当一切都洁白无瑕的时候

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['kliːvə(r)] [kʌt] [ðəʊz] [ʌp] ['laɪkwaɪz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['bɪgnəs] [ɔː(r)] [bredθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kɑːd] ;
and with the kitchen cleaver cut those up likewise into pieces about the bigness or breadth of a card ;
和 和 这 厨房 菜刀 切 那些 向上 同样地 进入 件 关于 这 大 或者 宽度 的 一个 卡片 ;

然后，用厨房刀将它们切成与卡片大小或宽度相仿的小块；

[pʊt] [ðəʊz] ['piːsɪz] ['ɪntuː] [kliːn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
put those pieces into clean cold water ,
放 那些 件 进入 干净的 寒冷的 水 ,

把这些碎片放入干净的冷水中。

[wɒʃ] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hiːp] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] ,
wash them and place them in a heap on the table ,
洗 他们 和 地方 他们 在 一个 堆 在 这 桌子 ,

把它们洗干净，堆放在桌子上。

[səʊ] [ðæt] [iːtʃ] [pɑːt] [meɪ] [leɪ] [baɪ] [ɪt'self] ;
so that each part may lay by itself ;
所以 那 每个 部分 可能 躺 经过 本身 ;

以便每一部分都能单独放置；

[ðə; ði] [miːt] ['biːɪŋ] [ðʌs] [prɪ'peəd] [ænd; ənd] [leɪd] ['seprət] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ;
the meat being thus prepared and laid separate for seasoning ;
这 肉 存在 因此 准备 和 铺设 分离 为了 调料 ;

将肉处理好后，单独摆放以便调味；

[mɪks] [tuː] [θɜːd] [pɑːts] [ɒv; əv][sɔːlt][ɔː(r)]['rɑːðə(r)][mɔː(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [θɜːd] [pɑːt] [ɒv; əv] -
mix two third parts of salt or rather more , and one third part of cyanne
混合 二 第三 部分 的 盐 或者 相当 更多的 , 和 一 第三 部分 的 -
['pepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

将三分之二份盐（或更多）与三分之一份青椒混合。

[blæk] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [meɪs] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ænd; ənd][mɪkst][ɔːl]
black pepper , and a nutmeg , and mace pounded fine , and mixt all
黑色的 胡椒 , 和 一个 肉豆蔻 , 和 锤 猛击 美好的 , 和 混合 全部
[tə'geðə(r)] ;
together ;
一起 ;

黑胡椒、肉豆蔻、磨碎的肉豆蔻皮，全部混合在一起；

[ðə; ði] ['kwɒntəti] , [tuː; tə][biː; bi] [prə'pɔːʃənd] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði]['tɜːt(ə)l] ,
the quantity , to be proportioned to the size of the Turtle ,
这 数量 , 到 是 比例匀称 到 这 尺寸 的 这 龟 ,

数量要与乌龟的大小成比例。

[səʊ] [ðæt] [ɪn] [iːtʃ] [dɪʃ] [ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ə'baʊt] [θriː] ['spuːnful] [ɒv; əv] ['siːzənɪŋ] [tuː; tə] ['evri]
so that in each dish there may be about three spoonfuls of seasoning to every
所以 那 在 每个 盘子 那里 可能 是 关于 三 一勺 的 调料 到 每一个
[twelv] [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] ;
twelve pound of meat ;
十二 磅 的 肉 ;

这样，每道菜中每十二磅肉大约可以放三勺调味料；

[jɔː(r); jə(r)] [miːt] ['biːɪŋ] [ðʌs] ['siːz(ə)nd] , [get] [sʌm; səm] [swiːt] [hɜːbs] , [sʌtʃ] [æz; əz] [taɪm] , ['seɪvəri] ,
your meat being thus seasoned , get some sweet herbs , such as thyme , savory ,
你的 肉 存在 因此 经验丰富的 , 得到 一些 甜的 草药 , 这样的 作为 百里香 , 美味的 ,

肉腌制好后，可以加入一些甜味香草，例如百里香、香薄荷等。

& [siː] . [let] [ðem; ðəm] [biː; bi] ['draɪd] [æn; ən] - [faɪn] ,
& c . let them be dryed an rub'd fine ,
& c . 让 他们 是 干燥的 一个 - 美好的 ,

等等。让它们晾干并擦亮。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [prə'vaɪdɪd][sʌm; səm] [diːp] ['dɪʃɪz] [tuː; tə] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ,
and having provided some deep dishes to bake it in ,
和 拥有 假如 一些 深的 菜肴 到 烤 它 在 ,

并提供了一些深烤盘来烘烤它，

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒmən] [braʊn] [weə(r)] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['kɔːrsɪst] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]
which should be of the common brown ware , put in the coarsest part of the
哪个 应该 是 的 这 常见的 棕色的 仓库 , 放 在 这 最粗糙 部分 的 这
[miːt] ,
meat ,
肉 ,

应该使用普通的棕色陶罐，放入肉中最粗糙的部分。

[pʊt] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [iːtʃ] [dɪʃ] ,
put a quarter pound of butter at the bottom of each dish ,
放 一个 四分之一 磅 的 黄油 在 这 底部 的 每个 盘子 ,

在每个盘子底部放四分之一磅黄油，

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sevrəl] ['pɑːslz] [ɒv; əv] [miːt] ,
and then put some of each of the several parcels of meat ,
和 然后 放 一些 的 每个 的 这 一些 包裹 的 肉 ,

然后把几包肉中的每一份都放进去一些，

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['dɪʃɪz] [meɪ] [bi:; bi] [ɔ:l] [ə'laɪk] [ænd; ənd] [hæv; həv] ['i:kwəl] ['pɔ:ʃənz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['dɪfrənt]
so that the dishes may be all alike and have equal portions of the different
所以 那 这 菜肴 可能 是 全部 同样 和 有 平等的 部分 的 这 不同的
[pɑ:ts] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tɜ:t(ə)l] ,
parts of the Turtle ,
部分 的 这 龟 ，

这样，所有菜肴就可以一样，并且龟的各个部位份量都相等。

[ænd; ənd] [bɪ'twi:n] [i:tʃ] ['leɪɪŋ] [ɒv; əv] [mi:t] [stru:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [swi:t]
and between each laying of meat strew a little of the mixture of sweet
和 之间 每个 躺下 的 肉 阱 一个 小的 的 这 混合物 的 甜的
[hɜ:bs] ,
herbs ,
草药 ，

在每铺一层肉之间撒上少许混合的甜香草，

[fɪl] [jɔ:(r); jə(r)] ['dɪʃɪz] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [æn; ən] [hɑ:f] , [ɔ:(r)] [tu:] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɒp] ;
fill your dishes within an inch an half , or two inches of the top ;
充满 你的 菜肴 之内 一个 英寸 一个 一半 ， 或者 二 英寸 的 这 顶部 ；

将菜肴盛入碗中，距离碗口留出一英寸半或两英寸的空隙；

[bɔɪl] [ðə; ði] [blʌd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tɜ:t(ə)l] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [ˌaɪ 'ti:] ,
boil the blood of the Turtle , and put into it ,
熬 这 血 的 这 龟 ， 和 放 进入 它 ，

将龟血煮沸，放入其中，

[ðen] [leɪ] [ɒn] ['fɔ:smi:t] [bɔ:lz] [meɪd] [ɒv; əv] [vi:l] , ['haɪli] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['si:zənɪŋ]
then lay on forcemeat balls made of veal , highly seasoned with the same seasoning
然后 躺 在 肉馅 球 制成 的 小牛肉 ， 高度 经验丰富的 和 这 相同的 调料
[æz; əz] [ðə; ði] ['tɜ:t(ə)l] ;
as the Turtle ;
作为 这 龟 ；

然后在上面放上用小牛肉制成的肉丸，并用与海龟相同的调味料进行深度调味；

[pʊt] [ɪn] [i:tʃ] [dɪʃ] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [mə'dɪərə] [waɪn] ,
put in each dish a gill of Madeira Wine ,
放 在 每个 盘子 一个 鳃 的 马德拉 葡萄酒 ，

每道菜里放一吉尔马德拉葡萄酒，

[ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔ:tə(r)] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [kən'vi:niəntli] [həʊld] ,
and as much water as it will conveniently hold ,
和 作为 很多 水 作为 它 将要 方便 抓住 ，

以及它能方便盛装的尽可能多的水，

[ðen] [breɪk] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [faɪv] [ɔ:(r)] [sɪks] [egz] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] [mi:t] [frɒm; frəm] ['skɔ:tʃɪŋ] [æt; ət]
then break over it five or six eggs to keep the meat from scorching at
然后 休息 超过 它 五 或者 六 鸡蛋 到 保持 这 肉 从 灼热 在
[ðə; ði] [tɒp] ,
the top ,
这 顶部 ，

然后在上面打入五六个鸡蛋，防止肉的表面烧焦。

[ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [ðæt] [ʃeɪk] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] [ʃred] ['pɑ:sli] , [tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [lʊk] [gri:n] ,
and over that shake a handful of shread parsley , to make it look green ,
和 超过 那 摇 一个 少数 的 碎 香菜 ， 到 制作 它 看 绿色的 ，

最后撒上一把切碎的欧芹，让它看起来呈绿色。

[wen] [dʌn] [pʊt] [jɔ:(r); jə(r)] ['dɪʃɪz] ['ɪntu:] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] [meɪd] [hɒt] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [beɪk] [bred] ,
when done put your dishes into an oven made hot enough to bake bread ,
什么时候 完毕 放 你的 菜肴 进入 一个 烤箱 制成 热的 足够的 到 烤 面包 ，

完成后，将菜肴放入预热至足以烤面包的温度的烤箱中。

[ænd; ənd][ɪn][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][hɑːf] ,
and in an hour and half ,
和 在 一个 小时 和 一半 ,

一个半小时后，

[ɔː(r)] [tuː] ['aʊəz] ([ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði] ['dɪʃɪz]) [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃntli] [dʌn] .
or two hours (according to the size of the dishes) it will be sufficiently done .
或者 二 小时 (根据 到 这 尺寸 的 这 菜肴) 它 将要 是 足够 完毕 .

或者两个小时（根据菜肴的大小）就足够了。

[tuː; tə] [dres] [ə; eɪ] [-] [hed] .
To dress a Calve's Head .
到 裙子 一个 小牛 头 .

给小牛头做造型。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美国烹饪：菜肴、鱼类、家(American Cookery The Art of Dressing Viands,)

['tɜːt(ə)l] ['fæʃ(ə)n] .
Turtle fashion .
龟 时尚 .

海龟时尚。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [fiːt] ['biːɪŋ] [wel] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [kliːnd] , ['əʊpən] [ðə; ði] [hed] , ['teɪkɪŋ] [ðə; ði] [breɪnz] ,
The head and feet being well scalded and cleaned , open the head , taking the brains ,
这 头 和 脚 存在 出色地 烫伤 和 已清洗 , 打开 这 头 , 采取 这 大脑 ,

将头部和脚部彻底烫洗干净后，打开头部，取出脑髓。

[wɒʃ] , [pɪk] [ænd; ənd] [klenz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [klɒθ] ;
wash , pick and cleanse , salt and pepper and parsley them and put bye in a cloth ;
洗 , 挑选 和 洁净 , 盐 和 胡椒 和 香菜 他们 和 放 再见 在 一个 布 ;

洗净、摘除、清洗干净，用盐、胡椒和欧芹腌制，然后用布包好；

[bɔɪl] [ðə; ði] [hed] , [fiːt] [ænd; ənd] - [wʌn] [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] ['aʊə(r)] ,
boil the head , feet and heartslet one and quarter , or one and half hour ,
熬 这 头 , 脚 和 - 一 和 四分之一 , 或者 一 和 一半 小时 ,

将头、爪和心煮一个半小时或一个半小时。

['sevə(r)] [aʊt] [ðə; ði] [bəʊnz] , [kʌt] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [miːt] [ɪn] ['slaɪsɪz] ,
sever out the bones , cut the skin and meat in slices ,
断绝 出去 这 骨头 , 切 这 皮肤 和 肉 在 切片 ,

剔除骨头，将皮和肉切成片。

[dreɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [bɔɪld] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ] ;
drain the liquor in which boiled and put by ;
流走 这 酒 在 哪个 煮沸 和 放 经过 ;

将煮沸过的汤汁沥干，然后放置一旁；

[kliːn] [ðə; ði] [pɒt] ['veri] [kliːn] [ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɜːn] [tuː] , [meɪk] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] ,
clean the pot very clean or it will burn too , make a layer of the slices ,
干净的 这 锅 非常 干净的 或者 它 将要 烧伤 也 , 制作 一个 层 的 这 切片 ,

把锅洗干净，否则也会烧焦，铺上一层切片。

[wɪtʃ] [dʌst] [wɪð] [ə; eɪ] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [meɪd] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] [wʌn] [spuːn] , [ɒv; əv] [swiːt] [hɜːbs] ['pʌlvəraɪzd] ,
which dust with a composition made of black pepper one spoon , of sweet herbs pulverized ,
哪个 灰尘 和 一个 作品 制成 的 黑色的 胡椒 一 勺子 , 的 甜的 草药 粉碎的 ,

将一勺黑胡椒粉和一些磨碎的甜香草混合制成粉末，

[tuː] [spuːn] ([swiːt] ['mɑːdʒərəm] [ænd; ənd] [taɪm] [ɑː(r); ə(r)] [məʊst] [ə'pruːvd]) [ə; eɪ] [tiː] [spuːn] [ɒv; əv] [keɪ'en] ,
two spoons (sweet marjoram and thyme are most approved) a tea spoon of cayenne ,
二 勺子 （ 甜的 马郁兰 和 百里香 是 最多 得到正式认可的 ） 一个 茶 勺子 的 辣椒 ，

两勺（最推荐甜马郁兰和百里香）一茶匙辣椒粉，

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [ðen] [dʌst] [wɪð] ['flaʊə(r)] ,
one pound butter , then dust with flour ,
一 磅 黄油 ， 然后 灰尘 和 面粉 ，

一磅黄油，然后撒上面粉，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['slaɪsɪz] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [tɪl] [kəm'pliːtɪd] ,
then a layer of slices with slices of veal and seasoning till compleated ,
然后 一个 层 的 切片 和 切片 的 小牛肉 和 调料 直到 已完成 ，

然后铺上一层薄片，再放上小牛肉片和调味料，直到完成。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [stjuː] ['dʒentli] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
cover with the liquor , stew gently three quarters of an hour .
覆盖 和 这 酒 ， 炖 轻轻地 三 四分之一 的 一个 小时 .

倒入酒，小火慢炖四十五分钟。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [fɔːst] [miːt] [bɔːlz] — [teɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] [viːl] , [wʌn] [paʊnd] ['greɪtɪd] [bred] ,
To make the forced meat balls — take one and half pound veal , one pound grated bread ,
到 制作 这 强制 肉 球 — 拿 一 和 一半 磅 小牛肉 ， 一 磅 磨碎的 面包 ，

制作肉丸——取一磅半小牛肉，一磅磨碎的面包，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [rɔː] [sɔːlt] [pɔːk] , [mɪns] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [ə'bʌv] [ænd; ənd] [wɜːk] [wɪð] [θriː] ['waɪts] ['ɪntuː] [bɔːlz] ,
4 ounces raw salt pork , mince and season with above and work with 3 whites into balls ,
4 盎司 生的 盐 猪肉 ， 剁碎 和 季节 和 多于 和 工作 和 3 白人 进入 球 ，

取4盎司生咸猪肉，剁碎，用上述调料调味，与3个蛋白一起揉成球状。

[wʌn] [ɔː(r)] [wʌn] [æn; ən] [hɑːf] [ɪntʃ] [daɪ'æmɪtə(r)] , [rəʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] ,
one or one an half inch diameter , roll in flour ,
一 或者 一 一个 一半 英寸 直径 ， 卷 在 面粉 ，

直径一英寸或一英寸半，裹上面粉，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['veri] [hɒt] ['bʌtə(r)] [tɪl] [braʊn] ,
and fry in very hot butter till brown ,
和 炒 在 非常 热的 黄油 直到 棕色的 ，

用极热的黄油煎至棕色，

[ðen] [tʃɒp] [ðə; ði] [breɪnz] [faɪn] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [həʊl] [mes] [ɪn] [ðə; ði] [pɒt] ,
then chop the brains fine and stir into the whole mess in the pot ,
然后 劈 这 大脑 美好的 和 搅拌 进入 这 所有的 混乱 在 这 锅 ，

然后将脑花切碎，拌入锅里的所有食材中。

[pʊt] [ˌðeə'tuː] , [wʌn] [θɜːd] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fraɪd] [bɔːlz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [waɪn] [ɔː(r)] [les] ,
put thereto , one third part of the fryed balls and a pint wine or less ,
放 到 ， 一 第三 部分 的 这 油炸 球 和 一个 品脱 葡萄酒 或者 较少的 ，

加入三分之一的炸丸子和一品脱或更少的葡萄酒，

[wen] [ɔːl] [ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] - [teɪk] [ɒf] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [tju'riːn; tə'riːn] ,
when all is heated thro ' take off and serve in tureens ,
什么时候 全部 是 加热 喉咙 - 拿 离开 和 服务 在 汤碗 ，

等所有食材都加热透后，取出盛入汤碗中即可。

['leɪɪŋ] [ðə; ði] ['rezɪdjuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bɔːlz] [ænd; ənd] [hɑːd] [bɔɪld] [ænd; ənd] [piːl] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
laying the residue of the balls and hard boiled and pealed eggs into a dish ,
躺下 这 残留物 的 这 球 和 难的 煮沸 和 剥皮 鸡蛋 进入 一个 盘子 ,

将剩下的丸子和煮熟剥壳的鸡蛋放入盘中，

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] .
garnish with slices of lemon .
装饰 和 切片 的 柠檬 .

用柠檬片装饰。

[ə; eɪ] [stjuː] [paɪ] .
A Stew Pie .
一个 炖 馅饼 .

炖肉馅饼。

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['ʃəʊldə(r)] [ɒv; əv] [viːl] , [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [hɑːf] [paʊnd] ,
Boil a shoulder of Veal , and cut up , salt , pepper , and butter half pound ,
熬 一个 肩膀 的 小牛肉 , 和 切 向上 , 盐 , 胡椒 , 和 黄油 一半 磅 ,

将小牛肉肩肉煮熟，切块，加盐、胡椒粉和黄油（约半磅）。

[ænd; ənd] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [rɔː] [sɔːlt] [pɔːk] , [meɪk] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [miːt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['bɪskɪt] ,
and slices of raw salt pork , make a layer of meat , and a layer of biscuit ,
和 切片 的 生的 盐 猪肉 , 制作 一个 层 的 肉 , 和 一个 层 的 饼干 ,

再放上几片生咸肉，铺成一层肉，再铺上一层饼。

[ɔː(r)] ['bɪskɪt] [dəʊ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pɒt] ,
or biscuit dough into a pot ,
或者 饼干 面团 进入 一个 锅 ,

或者将饼干面团放入锅中，

['kʌvə(r)] [kləʊz] [ænd; ənd] [stjuː] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ['əʊnli] .
cover close and stew half an hour in three quarts of water only .
覆盖 关闭 和 炖 一半 一个 小时 在 三 夸脱 的 水 仅有的 .

盖紧锅盖，只用三夸脱水炖煮半小时。

[ə; eɪ] [siː] [paɪ] .
A Sea Pie .
一个 海 馅饼 .

海派。

[fɔː(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [rəʊld] ['ɪntuː] [peɪst] ,
Four pound of flour , one and half pound of butter rolled into paste ,
四 磅 的 面粉 , 一 和 一半 磅 的 黄油 滚动 进入 粘贴 ,

四磅面粉，一磅半黄油揉成面团，

[wet] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [laɪn] [ðə; ði] [pɒt] [ˌðeə'wɪð; ˌðeə'wɪθ] , [leɪ] [ɪn] [splɪt] ['pɪdʒɪns] , ['tɜːki] [paɪz] ,
wet with cold water , line the pot therewith , lay in split pigeons , turkey pies ,
湿的 和 寒冷的 水 , 线 这 锅 由此 , 躺 在 分裂 鸽子 , 火鸡 馅饼 ,

用冷水浸湿锅底，放入切开的鸽子肉、火鸡馅饼等。

[viːl] , ['mʌtn] [ɔː(r)] [bɝdz] , [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [dʌst] [ɒn] ['flaʊə(r)] ,
veal , mutton or birds , with slices of pork , salt , pepper , and dust on flour ,
小牛肉 , 羊肉 或者 鸟类 , 和 切片 的 猪肉 , 盐 , 胡椒 , 和 灰尘 在 面粉 ,

小牛肉、羊肉或禽肉，配上猪肉片、盐、胡椒粉，再撒上一些面粉。

['duːɪŋ] [ðʌs] [tɪl] [ðə; ði] [pɒt] [ɪz] [fʊl] [ɔː(r)] [jɔː(r); jə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'spendɪd] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paɪnts] ['wɔːtə(r)] ,
doing thus till the pot is full or your ingredients expended , add three pints water ,
正在做 因此 直到 这 锅 是 满的 或者 你的 原料 已支出 ， 添加 三 品脱 水 ，

如此反复，直到锅装满或所有食材用完，然后加入三品脱水。

['kʌvə(r)] [taɪt] [wɪð] [peɪst] , [ænd; ənd] [stjuː] ['mɒdərətli] [tuː] [ænd; ənd] [hɑːf] ['aʊəz] .
cover tight with paste , and stew moderately two and half hours .
覆盖 紧的 和 粘贴 ， 和 炖 中等程度 二 和 一半 小时 .

用酱料严密包裹，用中火炖煮两个半小时。

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [paɪ] .
A Chicken Pie .
一个 鸡 馅饼 .

鸡肉派。

[pɪk] [ænd; ənd] [kliːn] [sɪks] ['tʃɪkɪnz] , ([wɪ'ðaʊt] ['skɔːldɪŋ]) [teɪk] [aʊt] [ðeə(r)] ['ɪnwədz] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] [bɜːdz] [waɪl] [həʊl] ,
Pick and clean six chickens , (without scalding) take out their inwards and wash the birds while whole ,
挑选 和 干净的 六 鸡 ， (没有 烫) 拿 出去 他们的 向内 和 洗 这 鸟类 尽管 所有的 ，

挑选并清理六只鸡（无需烫伤），取出内脏，整只鸡清洗干净。

[ðen] [dʒɔɪnt] [ðə; ði] [bɜːdz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ænd; ənd] ['ɪnwədz] .
then joint the birds , salt and pepper the pieces and inwards .
然后 联合的 这 鸟类 ， 盐 和 胡椒 这 件 和 向内 .

然后将禽类分割，用盐和胡椒粉腌制。

[rəʊl] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [peɪst] [nəʊ] . [eit] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] ,
Roll one inch thick paste No . 8 and cover a deep dish ,
卷 一 英寸 厚的 粘贴 不 . 8 和 覆盖 一个 深的 盘子 ，

将8号面糊擀成一英寸厚，铺满一个深盘。

[ænd; ənd] ['dʌb(ə)l] [æt; ət] [ðə; ði] [rɪm] [ɔː(r)] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ,
and double at the rim or edge of the dish ,
和 双倍的 在 这 轮缘 或者 边缘 的 这 盘子 ，

在盘子边缘或盘沿处加倍，

[pʊt] [ˌðeə'tuː] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
put thereto a layer of chickens and a layer of thin slices of butter ,
放 到 一个 层 的 鸡 和 一个 层 的 薄的 切片 的 黄油 ，

在上面铺一层鸡肉和一层薄薄的黄油片。

[tɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] ['bʌtə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'spendɪd] ,
till the chickens and one and a half pound butter are expended ,
直到 这 鸡 和 一 和 一个 一半 磅 黄油 是 已支出 ，

直到鸡和一磅半黄油用完为止。

[wɪtʃ] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪk] [peɪst] ; [beɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊə(r)] .
which cover with a thick paste ; bake one and a half hour .
哪个 覆盖 和 一个 厚的 粘贴 ； 烤 一 和 一个 一半 小时 .

涂上厚厚的糊状物；烘烤一个半小时。

[ɔː(r)] [ɪf] [jɔː(r); jə(r)] ['ʌv(ə)n] [biː; bi] [pɔː(r); pʊə(r)] , ['pɑːbɔɪl] , [ðə; ði] ['tʃɪkɪnz] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Or if your oven be poor , parboil , the chickens with half a pound of butter ,
或者 如果 你的 烤箱 是 贫穷的 ， 腼 ， 这 鸡 和 一半 一个 磅 的 黄油 ，

如果你的烤箱不好用，可以先用半磅黄油将鸡肉焯水。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['piːsɪz] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
and put the pieces with the remaining one pound of butter ,
和 放 这 件 和 这 其余的 一 磅 的 黄油 ,

然后将这些块与剩下的1磅黄油放在一起。

[ænd; ənd] [hɑːf] [ðə; ði] ['greɪvi] ['ɪntuː] [ðə; ði] [peɪst] , [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] , ['θɪkən] [ðə; ði] ['rezɪdjuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪvi] ,
and half the gravy into the paste , and while boiling , thicken the residue of the gravy ,
和 一半 这 肉汁 进入 这 粘贴 , 和 尽管 沸腾 , 加厚 这 残留物 的 这 肉汁 ,

将一半肉汁倒入糊状物中，煮沸后，将剩余的肉汁收浓。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [paɪ] [ɪz] [drɔːn] , ['əʊpən] [ðə; ði] [krʌst] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['greɪvi] .
and when the pie is drawn , open the crust , and add the gravy .
和 什么时候 这 馅饼 是 绘制 , 打开 这 地壳 , 和 添加 这 肉汁 .

当馅饼画好后，打开饼皮，倒入肉汁。

[mɪnst] [paɪz] , [ə; eɪ] [fʊt] [paɪ] .
Minced Pies , A Foot Pie .
剁碎 馅饼 , 一个 脚 馅饼 .

肉馅饼，脚馅饼。

[skɔːld] [niːt] [fiːt] , [ænd; ənd] [kliːn] [wel] ,
Scald neets feet , and clean well ,
烫伤 尼特族 脚 , 和 干净的 出色地 ,

用热水烫脚，并彻底清洁。

([grɑːs] [fed] [ɑː(r); ə(r)] [best]) [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ves(ə)l] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
(grass fed are best) put them into a large vessel of cold water ,
(草 美联储 是 最好的) 放 他们 进入 一个 大的 血管 的 寒冷的 水 ,

（草饲牛最好）将它们放入一大容器冷水中，

[wɪtʃ] [tʃeɪndʒ] ['deɪli] ['djʊərɪŋ] [ə; eɪ] [wiːk] , [ðen] [bɔɪl] [ðə; ði] [fiːt] [tɪl] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ə'weɪ] [ðə; ði] [bəʊnz] ,
which change daily during a week , then boil the feet till tender , and take away the bones ,
哪个 改变 日常的 期间 一个 星期 , 然后 熬 这 脚 直到 投标 , 和 拿 离开 这 骨头 ,

一周内每天更换食材，然后将蹄子煮至软烂，剔除骨头。

[wen] [kəʊld] , [tʃɒp] [faɪn] , [tuː; tə] ['evri] [fɔː(r)] [paʊnd] [mɪnst] [miːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] ,
when cold , chop fine , to every four pound minced meat , add one pound of beef suet ,
什么时候 寒冷的 , 劈 美好的 , 到 每一个 四 磅 剁碎 肉 , 添加 一 磅 的 牛肉 羊脂 ,

冷却后切碎，每四磅肉馅加入一磅牛油，

[ænd; ənd] [fɔː(r)] [paʊnd] ['æp(ə)l] [rɔː] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , [tʃɒp] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['veri] [faɪn] ,
and four pound apple raw , and a little salt , chop all together very fine ,
和 四 磅 苹果 生的 , 和 一个 小的 盐 , 劈 全部 一起 非常 美好的 ,

将四磅生苹果和少许盐一起切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [waɪn] , [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [stəʊnd] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
add one quart of wine , two pound of stoned raisins , one ounce of cinnamon ,
添加 一 夸脱 的 葡萄酒 , 二 磅 的 吸食大麻 葡萄干 , 一 盎司 的 肉桂 ,

加入一夸脱葡萄酒、两磅去核葡萄干、一盎司肉桂粉。

[wʌn] [aʊns] [meɪs] , [ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ;
one ounce mace , and sweeten to your taste ;
一 盎司 锤 , 和 甜味 到 你的 品尝 ;

一盎司肉豆蔻皮，根据个人口味加糖；

[meɪk] [juːz][ɒv; əv] [peɪst] [nəʊ] . [θriː] — [beɪk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
make use of paste No . 3 — bake three quarters of an hour .
制作 使用 的 粘贴 不 . 3 — 烤 三 四分之一 的 一个 小时 .

使用 3 号糊状物——烘烤四十五分钟。

[wiːks] ['ɑːftə(r)] , [wen] [juː; jʊ][hæv; həv][ə'keɪʒ(ə)n][tuː; tə][juːz][ðem; ðəm] , ['keəfəli] [reɪz] [ðə; ði][tɒp]
Weeks after , when you have occasion to use them , carefully raise the top
周 后 , 什么时候 你 有 场合 到 使用 他们 , 小心 增加 这 顶部
[krʌst] ,
crust ,
地壳 ,

几周后，当你需要使用它们时，小心地掀开顶部的酥皮。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] - [spuːn] , [kə'lekt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪsən] ,
and with a round edg'd spoon , collect the meat into a bason ,
和 和 一个 圆形的 - 勺子 , 收集 这 肉 进入 一个 盆地 ,

用圆头勺将肉舀入盆中，

[wɪtʃ] [wɔːm] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] [waɪn] [ænd; ənd][s'paɪsɪz][tuː; tə][ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['sɜːk(ə)l] ,
which warm with additional wine and spices to the taste of your circle ,
哪个 温暖的 和 额外的 葡萄酒 和 香料 到 这 品尝 的 你的 圆圈 ,

加入葡萄酒和香料，让这道菜更符合你们的口味。

[waɪl] [ðə; ði] [krʌst] [ɪz]['ɔːlsəʊ] [wɔrmd] [laɪk] [ə; eɪ][həʊ] [keɪk] , [pʊt] ['keəfəli] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv]
while the crust is also warm'd like a hoe cake , put carefully together and serve
尽管 这 地壳 是 还 温暖 喜欢 一个 锄 蛋糕 , 放 小心 一起 和 服务
[ʌp] ,
up ,
向上 ,

饼皮也像面包一样温热，小心地组装起来即可上桌。

[baɪ] [ðɪs] [miːnz] [juː; jʊ][kæn; kən][hæv; həv][hɒt] [paɪz] [θruː] [ðə; ði]['wɪntə(r)] , [ænd; ənd] - ['sɪŋgli]
by this means you can have hot pies through the winter , and enrich'd singly
经过 这 方法 你 能 有 热的 馅饼 通过 这 冬天 , 和 - 单独
[tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['kʌmpəni] .
to your company .
到 你的 公司 .

通过这种方式，你可以在冬天享用热腾腾的馅饼，并为你的公司增添一份独特的风味。

[tʌŋ] [paɪ] .
Tongue Pie .
舌头 馅饼 .

舌头馅饼。

[wʌn] [paʊnd] [niːts] [tʌŋ] , [wʌn] [paʊnd] ['æp(ə)l] , [wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
One pound neat's tongue , one pound apple , one third of a pound of Sugar ,
一 磅 整洁的 舌头 , 一 磅 苹果 , 一 第三 的 一个 磅 的 糖 ,

一磅牛舌，一磅苹果，三分之一磅糖，

[wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [waɪn] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] ,
one quarter of a pound of butter , one pint of wine , one pound of raisins ,
一 四分之一 的 一个 磅 的 黄油 , 一 品脱 的 葡萄酒 , 一 磅 的 葡萄干 ,

四分之一磅黄油，一品脱葡萄酒，一磅葡萄干

[ɔː(r)] ['kʌrənts] , ([ɔː(r)][hɑːf][ɒv; əv] [iːtʃ]) [hɑːf] [aʊns] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [meɪs] — [beɪk] [ɪn]
or currants , (or half of each) half ounce of cinnamon and mace — bake in
或者 醋栗 , (或者 一半 的 每个) 一半 盎司 的 肉桂 和 锤 — 烤 在
[peɪst] [nəʊ] . [wʌn] ,
paste No . 1 ,
粘贴 不 . 1 ,

或者醋栗（或各一半），半盎司肉桂和肉豆蔻——用1号糊状物烘烤，

[ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)n] [tuː; tə] [saɪz] .
in proportion to size .
在 部分 到 尺寸 .

与尺寸成比例。

[mɪnst] [paɪ] [ɒv; əv] [biːf] .
Minced Pie of Beef .
剁碎 馅饼 的 牛肉 .

牛肉馅饼。

[fɔː(r)] [paʊnd] [bɔɪld] [biːf] , [tʃɒpt] [faɪn] ; [ænd; ənd] ['sɔːltɪd] ; [sɪks] [paʊnd] [ɒv; əv] [rɔː] ['æp(ə)l] [tʃɒpt] ['ɔːlsəʊ] ,
Four pound boild beef , chopped fine ; and salted ; six pound of raw apple chopped also ,
四 磅 煮熟 牛肉 , 切碎 美好的 ; 和 咸的 ; 六 磅 的 生的 苹果 切碎 还 ,

四磅煮熟的牛肉，切碎并加盐；六磅生苹果，也切碎。

[wʌn] [paʊnd] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [waɪn] [ɔː(r)] [rɪtʃ] [swiːt] ['saɪdə(r)] , [wʌn] [aʊns] [meɪs] ,
one pound beef suet , one quart of Wine or rich sweet cyder , one ounce mace ,
一 磅 牛肉 羊脂 , 一 夸脱 的 葡萄酒 或者 富有的 甜的 苹果酒 , 一 盎司 锤 ,

一磅牛油，一夸脱葡萄酒或浓郁的甜苹果酒，一盎司肉豆蔻皮，

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [tuː] [paʊndz] ['reɪzɪnz] , [beɪk] [ɪn] [peɪst] [nəʊ] . [θriː] , [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
and cinnamon , a nutmeg , two pounds raisins , bake in paste No . 3 , three fourths of an hour .
和 肉桂 , 一个 肉豆蔻 , 二 磅 葡萄干 , 烤 在 粘贴 不 . 3 , 三 第四部分 的 一个 小时 .

加入肉桂、肉豆蔻、两磅葡萄干，用 3 号糊状物烘烤四十五分钟。

[ˌɑːbzər'veɪʃənz] .
Observations .
观察 .

观察结果。

[ɔːl] [miːt] [paɪz] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] [hɒtə] [ænd; ənd] ['brɪskə(r)] ['ʌv(ə)n] [ðæn; ðən] [fruːt] [paɪz] , [ɪn] [gʊd] ['kukəri] ,
All meat pies require a hotter and brisker oven than fruit pies , in good cookeries ,
全部 肉 馅饼 要求 一个 更热 和 更轻快 烤箱 比 水果 馅饼 , 在 好的 烹饪 ,

在好的烹饪方法中，所有肉馅饼都需要比水果馅饼更高温度、更旺盛的烘烤条件。

[ɔːl] ['reɪzɪnz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stəʊnd] . — [æz; əz] ['piːp(ə)l] ['dɪfə(r)] [ɪn] [ðeə(r)] [teɪsts] , [ðeɪ] [meɪ] ['ɔːltə(r)] [tuː; tə] [ðeə(r)] ['wɪʃɪz] .
all raisins should be stoned . — As people differ in their tastes , they may alter to their wishes .
全部 葡萄干 应该 是 吸食大麻 . — 作为 人们 不同 在 他们的 口味 , 他们 可能 改变 到 他们的 愿望 .

所有的葡萄干都应该去石子。——由于人们的口味不同，他们可能会根据自己的意愿改变做法。

[ænd; ənd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [ˌæsə'teɪn] [wɪð] [prɪ'sɪʒ(ə)n] [ðə; ði] [smɔːl] ['ɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] ['spaɪsəri] ;
And as it is difficult to ascertain with precision the small articles of spicery ;
和 作为 它 是 难的 到 探明 和 精确 这 小的 文章 的 香料 ;

由于香料小件物品难以精确确定；

['evri] [wʌn] [meɪ] ['relɪʃ] [æz; əz] [ðeɪ] [laɪk] , [ænd; ənd] [suːt] [ðeə(r)] [teɪst] .
every one may relish as they like , and suit their taste .
每一个 一 可能 尽情享用 作为 他们 喜欢 , 和 套装 他们的 品尝 .

每个人都可以按照自己的喜好和口味享用。

['æp(ə)l] [paɪ] .
Apple Pie .
苹果 馅饼 .

苹果派。

[stjuː] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['æplz] , [tuː; tə] ['evri] [θriː] [paɪnts] , [greɪt] [ðə; ði] [piːl] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [freʃ] ['lemən] ,
Stew and strain the apples , to every three pints , grate the peal of a fresh lemon ,
炖 和 拉紧 这 苹果 , 到 每一个 三 品脱 , 格特 这 皮尔 的 一个 新鲜的 柠檬 ,

将苹果炖煮后过滤，每三品脱苹果汁中加入一个新鲜柠檬的皮屑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] , [meɪs] , [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] — [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [peɪst] [nəʊ] . [θriː] .
add cinnamon , mace , rose - water and sugar to your taste — and bake in paste No . 3 .
添加 肉桂 , 锤 , 玫瑰 - 水 和 糖 到 你的 品尝 — 和 烤 在 粘贴 不 . 3 .

根据个人口味加入肉桂、肉豆蔻、玫瑰水和糖，然后用 3 号糊状物烘烤。

['evri] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv] [fruːt] [sʌtʃ] [æz; əz] ['piːz] , [plʌmz] , ['rɑːzbəriz] , [blæk] ['beriz] [meɪ] [biː; bi] ['əʊnli] ['swiːtnd] ,
Every species of fruit such as peas , plums , raspberries , black berries may be only sweetened ,
每一个 物种 的 水果 这样的 作为 豌豆 , 李子 , 覆盆子 , 黑色的 浆果 可能 是 仅有的 加糖 ,

豌豆、李子、覆盆子、黑莓等各种水果都只能进行加糖处理。

[wɪ'ðaʊt] [s'paɪsɪz] — [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [peɪst] [nəʊ] . [θriː] .
without spices — and bake in paste No . 3 .
没有 香料 — 和 烤 在 粘贴 不 . 3 .

不加香料——用 3 号糊状物烘烤。

['kʌrənt] [paɪz] .
Currant Pies .
黑醋栗 馅饼 .

葡萄干馅饼。

[teɪk] [griːn] , [fʊl] [grəʊn] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [wʌn] [θɜːd] [ðeə(r)] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [prə'siːdɪŋ] [æz; əz] [ə'bʌv] .
Take green , full grown currants , and one third their quantity of sugar , proceeding as above .
拿 绿色的 , 满的 生长 醋栗 , 和 一 第三 他们的 数量 的 糖 , 进行中 作为 多于 .

取绿色、完全成熟的醋栗，以及相当于其三分之一量的糖，按上述方法进行操作。

[ə; eɪ] ['bʌtəd] ['æp(ə)l] [paɪ] .
A buttered apple Pie .
一个 涂黄油的 苹果 馅饼 .

涂了黄油的苹果派。

[peə(r)] , ['kwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kɔː(r)] [tɑːt] ['æplz] , [leɪ] [ɪn] [peɪst] [nəʊ] . [θriː] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ;
Pare , quarter and core tart apples , lay in paste No . 3 , cover with the same ;
削减 , 四分之一 和 核 酸 苹果 , 躺 在 粘贴 不 . 3 , 覆盖 和 这 相同的 ;

将酸苹果去皮、去核、切成四瓣，放入 3 号糊状物中，再用同样的糊状物覆盖；

[beɪk] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [wen] [drɔːn] , ['dʒentli] [reɪz] [ðə; ði][tɒp] [krʌst] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] ,
bake half an hour , when drawn , gently raise the top crust , add sugar ,
烤 一半 一个 小时 , 什么时候 绘制 , 轻轻地 增加 这 顶部 地壳 , 添加 糖 ,

烤半小时后，轻轻提起饼皮顶部，撒上糖。

['bʌtə(r)] , ['sɪnəmən] , [meɪs] , [waɪn] [ɔː(r)] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)][kjuː] : [es] :
butter , cinnamon , mace , wine or rose - water q : s :
黄油 , 肉桂 , 锤 , 葡萄酒 或者 玫瑰 - 水 q : s :

黄油、肉桂、肉豆蔻、葡萄酒或玫瑰水 q: s:

['pʊdɪŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

[ə; eɪ] [raɪs] ['pʊdɪŋ] .
A Rice Pudding .
一个 米 布丁 .

米布丁。

[wʌn] ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [raɪs] , [ə; eɪ] [stɪk] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
One quarter of a pound rice , a stick of cinnamon ,
一 四分之一 的 一个 磅 米 , 一个 戳 的 肉桂 ,

四分之一磅大米，一根肉桂棒，

[tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ([stɜːd] ['ɒf(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ]) [ænd; ənd] [bɔɪl] [kwɪk] ,
to a quart of milk (stirred often to keep from burning) and boil quick ,
到 一个 夸脱 的 牛奶 (搅拌 经常 到 保持 从 燃烧) 和 熬 快的 ,

加入一夸脱牛奶（经常搅拌以防烧焦），快速煮沸。

[kuːl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [fɔːr] [spuːn] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [eit] [egz] ;
cool and add half a nutmeg , 4 spoons rose - water , 8 eggs ;
凉爽的 和 添加 一半 一个 肉豆蔻 , 4 勺子 玫瑰 - 水 , 8 鸡蛋 ;

冷却后加入半个肉豆蔻、4 勺玫瑰水、8 个鸡蛋；

['bʌtə(r)][ɔː(r)] [pʌf] [peɪst] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [ə'bʌv] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,
butter or puff paste a dish and pour the above composition into it ,
黄油 或者 噗 粘贴 一个 盘子 和 倒 这 多于 作品 进入 它 ,

在盘子上抹上黄油或酥皮，然后将上述混合物倒入其中。

[ænd; ənd] [beɪk] [wʌn][ænd; ənd][hɑːf]['aʊə(r)] .
and bake one and half hour .
和 烤 一 和 一半 小时 .

烘烤一个半小时。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

[bɔɪl] [sɪks] ['aʊnsɪz] [raɪs] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [mɪlk] , [ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] - [tɪl] ['tendə(r)] ,
Boil 6 ounces rice in a quart milk , on a slow fire ' till tender ,
熬 6 盎司 米 在 一个 夸脱 牛奶 , 在 一个 慢的 火 - 直到 投标 ,

将6盎司大米放入一夸脱牛奶中，用小火煮至软烂。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , ['ɪntərɪm] [biːt] - [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wen] [kəʊld]
stir in one pound butter , interim beet 14 eggs , add to the pudding when cold
搅拌 在 一 磅 黄油 , 临时 甜菜 - 鸡蛋 , 添加 到 这 布丁 什么时候 寒冷的

[wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,
with sugar ,
和 糖 ,

拌入一磅黄油，中间加入14个鸡蛋，冷却后与糖一起加入布丁中。

[sɔːlt] , [rəʊz] - ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][s'paɪsɪz][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] , ['ædɪŋ] ['reɪzɪnz][ɔː(r)] ['kʌrənts] , [beɪk]
salt , rose - water and spices to your taste , adding raisins or currants , bake
盐 , 玫瑰 - 水 和 香料 到 你的 品尝 , 添加 葡萄干 或者 醋栗 , 烤

[æz; əz][nəʊ] . [wʌn] .
as No . 1 .
作为 不 . 1 .

根据个人口味加入盐、玫瑰水和香料，还可以加入葡萄干或黑加仑干，按照第 1 步烘烤。

[nəʊ] . [θriː] . [eit] [spuːn] [raɪs] [bɔɪld] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːts] [mɪlk] , [wen] [kuːld] [ˌeɪ diː 'diː][eit] [egz] ,
No . 3 . 8 spoons rice boiled in a quarts milk , when cooled add 8 eggs ,
不 . 3 . 8 勺子 米 煮沸 在 一个 夸脱 牛奶 , 什么时候 冷却 添加 8 鸡蛋 ,

第3步：将8勺米饭放入一夸脱牛奶中煮熟，冷却后加入8个鸡蛋。

[sɪks] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , [waɪn] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][s'paɪsɪz] , [kjuː] : [es] : [beɪk] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .
6 ounces butter , wine , sugar and spices , q : s : bake 2 hours .
6 盎司 黄油 , 葡萄酒 , 糖 和 香料 , q : s : 烤 2 小时 .

6盎司黄油、葡萄酒、糖和香料，q: s: 烘烤2小时。

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

[bɔɪl] [ɪn]['wɔːtə(r)][hɑːf] [paʊnd] [graʊnd] [raɪs] [tɪl] [sɒft] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [mɪlk] [ænd; ənd][skɔːld] ,
Boil in water half pound ground rice till soft , add 2 quarts milk and scald ,
熬 在 水 一半 磅 地面 米 直到 柔软的 , 添加 2 夸脱 牛奶 和 烫伤 ,

将半磅磨碎的大米放入水中煮至软烂，加入2夸脱牛奶并加热至沸腾。

[kuːl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][eit] [egz] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən]
cool and add 8 eggs , 6 ounces butter , 1 pound raisins , salt , cinnamon
凉爽的 和 添加 8 鸡蛋 , 6 盎司 黄油 , 1 磅 葡萄干 , 盐 , 肉桂

[ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] ['nʌtmeg] ,
and a small nutmeg ,
和 一个 小的 肉豆蔻 ,

冷却后，加入8个鸡蛋、6盎司黄油、1磅葡萄干、盐、肉桂和一小块肉豆蔻。

[beɪk] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .
bake 2 hours .
烤 2 小时 .

烘烤2小时。

[nəʊ] . [faɪv] .
No . 5 .
不 . 5 .

5号。

[ə; eɪ] [tʃiːp] [wʌn] , [hɑːf][paɪnt][raɪs] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] , ['ɔːlspaɪs] ,
A cheap one , half pint rice , 2 quarts milk , salt , butter , allspice ,
一个 便宜的 一 , 一半 品脱 米 , 2 夸脱 牛奶 , 盐 , 黄油 , 多香果 ,

便宜的配方：半品脱大米，2夸脱牛奶，盐，黄油，五香粉，

[pʊt] [kəʊld]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] , [beɪk] [ˌtuː'tuː][ænd; ənd][hɑːf] ['aʊəz] .
put cold into a hot oven , bake 2 and half hours .
放 寒冷的 进入 一个 热的 烤箱 , 烤 2 和 一半 小时 .

将冷的食材放入热的烤箱中，烘烤2个半小时。

[nəʊ] . [sɪks] .
No . 6 .
不 . 6 .

6号。

[pʊt] [sɪks] ['aʊnsɪz] [raɪs] ['ɪntuː] ['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , [let] [swel] [ɔː(r)] [səʊk] ['tendə(r)] ,
Put 6 ounces rice into water , or milk and water , let swell or soak tender ,
放 6 盎司 米 进入 水 , 或者 牛奶 和 水 , 让 膨胀 或者 浸泡 投标 ,

将6盎司大米放入水中，或牛奶和水中，浸泡至膨胀或变软。

[ðen] [bɔɪl] ['dʒentli] , ['stɜːrɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] , [wen] [kuːl] [stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːt] [kriːm] ,
then boil gently , stirring in a little butter , when cool stir in a quart cream ,
然后 熬 轻轻地 , 搅拌 在 一个 小的 黄油 , 什么时候 凉爽的 搅拌 在 一个 夸脱 奶油 ,

然后小火煮沸，加入少许黄油搅拌，冷却后加入一夸脱奶油搅拌。

[sɪks] [ɔː(r)] [eit] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] , [beɪk] .
6 or 8 eggs well beaten , and add cinnamon nutmeg , and sugar to your taste , bake .
6 或者 8 鸡蛋 出色地 被打败 , 和 添加 肉桂 肉豆蔻 , 和 糖 到 你的 品尝 , 烤 .

将 6 或 8 个鸡蛋打散，加入肉桂、肉豆蔻和适量糖，烘烤即可。

[en] . [biː] .
N . B .
N . B .

注意：

[ðə; ði] [məʊd] [ɒv; əv] [ˌɪntrə'djuːsɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] , [ɪz] [ə; eɪ] [mə'tɪəriəl] [pɔɪnt] ;
The mode of introducing the ingredients , is a material point ;
这 模式 的 介绍 这 原料 , 是 一个 材料 观点 ;

配料的添加方式是一个关键点；

[ɪn] [ɔːl] [keɪsɪz] [weə(r)] [egz] [ɑː(r); ə(r)] ['menʃ(ə)nd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ˌʌndə'stʊd] [tuː; tə] [biː; bi] [wel] [biːt] ;
in all cases where eggs are mentioned it is understood to be well beat ;
在 全部 案例 在哪里 鸡蛋 是 提及 它 是 理解 到 是 出色地 打 ;

凡提到鸡蛋的地方，都指打散的鸡蛋；

['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [ænd; ənd] [ðə; ði] [s'paɪsɪz] , [faɪn] [ænd; ənd] ['set(ə)ld] .
whites and yolks and the spices , fine and settled .
白人 和 蛋黄 和 这 香料 , 美好的 和 定居 .

蛋白、蛋黄和香料，都已沉淀。

[ə; eɪ] [naɪs] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] .
A Nice Indian Pudding .
一个 好的 印度 布丁 .

美味的印度布丁。

[nəʊ] . [wʌn] . [θriː] [paɪnts] ['skɔːldɪd] [mɪlk] , ['sevən] [spuːn] [faɪn] ['ɪndiən] [miːl] , [stɜː(r)] [wel] [tə'geðə(r)] [waɪl] [hɒt] ,
No . 1 . 3 pints scalded milk , 7 spoons fine Indian meal , stir well together while hot ,
不 . 1 . 3 品脱 烫伤 牛奶 , 7 勺子 美好的 印度 一顿饭 , 搅拌 出色地 一起 尽管 热的 ,

1. 3品脱热牛奶，7勺细印度玉米粉，趁热搅拌均匀。

[let] [stænd] [tɪl] [kuːld] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['sevən] [egz] , [hɑːf] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] ,
let stand till cooled ; add 7 eggs , half pound raisins , 4 ounces butter ,
让 站立 直到 冷却 ; 添加 7 鸡蛋 , 一半 磅 葡萄干 , 4 盎司 黄油 ,

静置冷却后，加入7个鸡蛋、半磅葡萄干、4盎司黄油。

[spaɪs] [ænd; ənd] [ˈʃʊɡə(r)] , [beɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [ˈaʊə(r)] .
spice and sugar , bake one and half hour .
香料 和 糖 , 烤 一 和 一半 小时 .

加入香料和糖，烘烤一个半小时。

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] . [θriː] [paɪnts] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk] [tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [miːl] [ˈsɔːltɪd] ; [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [egz] ,
No . 2 . 3 pints scalded milk to one pint meal salted ; cool , add 2 eggs ,
不 . 2 . 3 品脱 烫伤 牛奶 到 一 品脱 一顿饭 咸的 ; 凉爽的 , 添加 2 鸡蛋 ,

第二步：将3品脱热牛奶与1品脱咸面粉混合；冷却后，加入2个鸡蛋。

[fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ˈbʌtə(r)] , [ˈʃʊɡə(r)] [ɔː(r)] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [spaɪs] [kjuː] . [ef] .
4 ounces butter , sugar or molasses and spice q . f .
4 盎司 黄油 , 糖 或者 糖蜜 和 香料 q . f .

4盎司黄油、糖或糖蜜和香料

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [rɪˈkwaɪə(r)] [tuː] [ænd; ənd] [hɑːf] [ˈaʊəz] [ˈbeɪkɪŋ] .
it will require two and half hours baking .
它 将要 要求 二 和 一半 小时 烘烤 .

烘烤需要两个半小时。

[nəʊ] . [θriː] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

[sɔːlt] [ə; eɪ] [paɪnt] [miːl] , [wet] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [ˈswiːtn] [ænd; ənd] [pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [strɒŋ] [klɒθ]
Salt a pint meal , wet with one quart milk , sweeten and put into a strong cloth
盐 一个 品脱 一顿饭 , 湿的 和 一 夸脱 牛奶 , 甜味 和 放 进入 一个 强的 布
,
,
,

将一品脱面粉加盐，用一夸脱牛奶浸湿，加糖，然后用结实的布包起来。

[brɑːs] [ɔː(r)] [bel] [ˈmet(ə)l] [ˈves(ə)l] , [stəʊn] [ɔː(r)] [ɝːðɚn] [pɒt] , [sɪˈkjʊə(r)] [frɒm; frəm] [wet] [ænd; ənd] [bɔɪl] -
brass or bell metal vessel , stone or earthern pot , secure from wet and boil 12
黄铜 或者 钟 金属 血管 , 石头 或者 土 锅 , 安全的 从 湿的 和 熬 -
[ˈaʊəz] .
hours .
小时 .

黄铜或铜质容器，石头或陶罐，防潮，煮沸 12 小时。

[ə; eɪ] [ˈsʌndələnd] [ˈpʊdɪŋ] .
A Sunderland Pudding .
一个 桑德兰 布丁 .

桑德兰布丁。

[wɪp] [sɪks] [egz] , [hɑːf] [ðə; ði] [ˈwaɪts] , [teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [ˈnʌtmeg] , [wʌn] [paɪnt] [kriːm] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
Whip 6 eggs , half the whites , take half a nutmeg , one pint cream and a
鞭 6 鸡蛋 , 一半 这 白人 , 拿 一半 一个 肉豆蔻 , 一 品脱 奶油 和 一个
[ˈlɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
little salt ,
小的 盐 ,

将6个鸡蛋打散，取一半蛋白，加入半个肉豆蔻、一品脱奶油和少许盐。

[fɔːr] [spuːn] [faɪn] [ˈflaʊə(r)] , [ɔɪl] [ɔː(r)] [ˈbʌtə(r)] [pænz] , [kʌps] , [ɔː(r)] [bəʊlz] ,
4 spoons fine flour , oil or butter pans , cups , or bowls ,
4 勺子 美好的 面粉 , 油 或者 黄油 平底锅 , 杯子 , 或者 碗 ,

4勺细面粉，油或黄油，平底锅、杯子或碗，

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] [wʌn] [ˈaʊə(r)] .
bake in a quick oven one hour .
烤 在 一个 快的 烤箱 一 小时 .

用快烤箱烤一个小时。

[iːt] [wɪð] [swiːt] [sɔːs] .
Eat with sweet sauce .
吃 和 甜的 酱 .

蘸甜酱吃。

[ə; eɪ] - .
A Whitpot .
一个 - .

一个白锅。

[kʌt] [hɑːf] [ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [bred] [ɪn] ['daɪsɪz] , [pɔː(r)] [ˌðeər'ɒn] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [mɪlk] ,
Cut half a loaf of bread in dices , pour thereon 2 quarts milk ,
切 一半 一个 面包 的 面包 在 骰子 , 倒 其上 2 夸脱 牛奶 ,

将半条面包切成丁，倒入2夸脱牛奶，

[sɪks] [egz] , [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ; [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ]
6 eggs , rose - water , nutmeg and half pound of sugar ; put into a dish
6 鸡蛋 , 玫瑰 - 水 , 肉豆蔻 和 一半 磅 的 糖 ; 放 进入 一个 盘子
[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [peɪst] ,
and cover with paste ,
和 覆盖 和 粘贴 ,

6个鸡蛋、玫瑰水、肉豆蔻和半磅糖；放入盘中，涂上糊状物，

[nəʊ] . [wʌn] . [beɪk] [sləʊ] [wʌn] ['aʊə(r)] .
No . 1 . bake slow 1 hour .
不 . 1 . 烤 慢的 1 小时 .

1. 慢烤1小时。

[ə; eɪ] [bred] ['pʊdɪŋ] .
A Bread Pudding .
一个 面包 布丁 .

面包布丁。

[wʌn] [paʊnd] [sɒft] [bred] [ɔː(r)] ['bɪskɪt] [səʊkt] [ɪn] [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [rʌn] [θruː] - [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)]
One pound soft bread or biscuit soaked in one quart milk , run thro ' a sieve or
一 磅 柔软的 面包 或者 饼干 浸泡过 在 一 夸脱 牛奶 , 跑步 喉咙 - 一个 筛 或者
['kʌləndə(r)] ,
cullender ,
滤器 ,

一磅软面包或饼干浸泡在一夸脱牛奶中，然后用筛子或滤网过滤。

[ˌeɪ diː 'diː]['sɛvən] [egz] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd]
add 7 eggs , three quarters of a pound sugar , one quarter of a pound
添加 7 鸡蛋 , 三 四分之一 的 一个 磅 糖 , 一 四分之一 的 一个 磅
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

加入7个鸡蛋、四分之三磅糖、四分之一磅黄油，

['nʌtmeg] [ɔː(r)] ['sɪnəmən] , [wʌn] [gɪl] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [stəʊnd] ['reɪzɪnz] , [hɑːf] [paɪnt] [kriːm] ,
nutmeg or cinnamon , one gill rose - water , one pound stoned raisins , half pint cream ,
肉豆蔻 或者 肉桂 , 一 鳃 玫瑰 - 水 , 一 磅 吸食大麻 葡萄干 , 一半 品脱 奶油 ,

肉豆蔻或肉桂，一吉尔玫瑰水，一磅去核葡萄干，半品脱奶油，

[beɪk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] , ['mɪdlɪŋ] ['ʌv(ə)n] .
bake three quarters of an hour , middling oven .
烤 三 四分之一 的 一个 小时 , 中等 烤箱 .

在烤箱中层烘烤四十五分钟。

[ə; eɪ] ['flaʊə(r)] ['pʊdɪŋ] .
A Flour Pudding .
一个 面粉 布丁 .

面粉布丁。

['sev(ə)n] [egz] , [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː] [spuːn] [ɒv; əv][sɔːlt]
Seven eggs , one quarter of a pound of sugar , and a tea spoon of salt
七 鸡蛋 ，一 四分之一 的 一个 磅 的 糖 ，和 一个 茶 勺子 的 盐
,
,
,

七个鸡蛋，四分之一磅糖，一茶匙盐，

[biːt] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [faɪv] [spuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd]
beat and put to one quart milk , 5 spoons of flour , cinnamon and
打 和 放 到 一 夸脱 牛奶 ，5 勺子 的 面粉 ，肉桂 和
['nʌtmeg] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
nutmeg to your taste ,
肉豆蔻 到 你的 品尝 ，

搅拌均匀后，加入一夸脱牛奶、5勺面粉、适量肉桂粉和肉豆蔻粉。

[beɪk] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ʌp] [wɪð] [swiːt] [sɔːs] .
bake half an hour , and serve up with sweet sauce .
烤 一半 一个 小时 ，和 服务 向上 和 甜的 酱 .

烤半小时，配甜酱食用。

[ə; eɪ] [bɔɪld] ['flaʊə(r)] ['pʊdɪŋ] .
A boiled Flour Pudding .
一个 煮沸 面粉 布丁 .

煮熟的面粉布丁。

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [naɪn] [egz] , ['sɛvən] [spuːn] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,
One quart milk , 9 eggs , 7 spoons flour , a little salt ,
一 夸脱 牛奶 ，9 鸡蛋 ，7 勺子 面粉 ，一个 小的 盐 ，

一夸脱牛奶，9个鸡蛋，7勺面粉，少许盐，

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [strɒŋ] [klɒθ] [ænd; ənd] [bɔɪld] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
put into a strong cloth and boiled three quarters of an hour .
放 进入 一个 强的 布 和 煮沸 三 四分之一 的 一个 小时 .

用厚布包好，煮了四十五分钟。

[ə; eɪ] [kriːm] ['ɑːmənd] ['pʊdɪŋ] .
A Cream Almond Pudding .
一个 奶油 杏仁 布丁 .

奶油杏仁布丁。

[bɔɪl]['dʒentli][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ]['nʌtmeg] (['greɪtɪd]) [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [kriːm] ;
Boil gently a little mace and half a nutmeg (grated) in a quart cream ;
熬 轻轻地 一个 小的 锤 和 一半 一个 肉豆蔻 （磨碎的 ）在 一个 夸脱 奶油 ；

将少许肉豆蔻和半个肉豆蔻（磨碎）放入一夸脱奶油中，小火煮沸；

[wen] [kuːl] , [biːt] [eit] [jəʊk] [ænd; ənd][θriː] ['waɪts] ,
when cool , beat 8 yolks and 3 whites ,
什么时候 凉爽的 ，打 8 蛋黄 和 3 白人 ，

冷却后，将8个蛋黄和3个蛋白打发，

[streɪn] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [wʌn] [spuːn] ['flaʊə(r)][wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['ɑːməndz] ;
strain and mix with one spoon flour one quarter of a pound almonds ;
拉紧 和 混合 和 一 勺子 面粉 一 四分之一 的 一个 磅 杏仁 ；

将四分之一磅杏仁过滤后，与一勺面粉混合；

['set(ə)ld] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [spuːn] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][baɪ] [dɪ'griːz] [ðə; ði][kəʊld] [kriːm] [ænd; ənd]
settled , add one spoon rose - water , and by degrees the cold cream and
定居 ，添加 一 勺子 玫瑰 - 水 ，和 经过 学位 这 寒冷的 奶油 和
[biːt] [wel] [tə'geðə(r)] ;
beat well together ;
打 出色地 一起 ；

静置后，加入一勺玫瑰水，然后逐渐加入冷奶油，搅拌均匀；

[wet] [ə; eɪ] [θɪk] [klɒθ] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , [bɔɪl] [hɑːd] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,

wet a thick cloth and flour it , and pour in the pudding , boil hard half an hour ,

湿的 一个 厚的 布 和 面粉 它 , 和 倒 在 这 布丁 , 熬 难的 一半 一个 小时 ,

将一块厚布浸湿，撒上面粉，倒入布丁，大火煮半小时。

[teɪk] [aʊt] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .

take out , pour over it melted butter and sugar .

拿 出去 , 倒 超过 它 融化 黄油 和 糖 .

取出，淋上融化的黄油和糖。

[æn; ən] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] ['dʌmplɪn] .

An apple Pudding Dumplin .

一个 苹果 布丁 饺子 .

苹果布丁饺子。

[pʊt] ['ɪntuː] [peɪst] , ['kwɔːtəd] ['æplz] , [laɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [klɒθ] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tuː] ['aʊəz] , [sɜːv] [wɪð] [swiːt] [sɔːs] .

Put into paste , quartered apples , lye in a cloth and boil two hours , serve with sweet sauce .

放 进入 粘贴 , 四分 苹果 , 碱液 在 一个 布 和 熬 二 小时 , 服务 和 甜的 酱 .

将苹果切成四瓣，捣成糊状，用布包好，煮两个小时，佐以甜酱食用。

[peəz] , [plʌm] , & [siː] .

Pears , Plumbs , & c .

梨 , 普拉姆斯 , & c .

梨、李子等。

[ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Are done the same way .

是 完毕 这 相同的 方式 .

操作方法相同。

[pə'teɪtəʊ] ['pʊdɪŋ] .

Potato Pudding .

土豆 布丁 .

土豆布丁。

[beɪkt] .

Baked .

烘焙 .

烤制。

[nəʊ] . [wʌn] .

No . 1 .

不 . 1 .

第一名。

[wʌn] [paʊnd] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , - [egz] .

One pound boiled potatoes , one pound sugar , half a pound butter , 10 eggs .

一 磅 煮沸 土豆 , 一 磅 糖 , 一半 一个 磅 黄油 , - 鸡蛋 .

一磅煮土豆，一磅糖，半磅黄油，10个鸡蛋。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No . 2 .

不 . 2 .

2号。

[wʌn] [paʊnd] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [mæʃt] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [θriː] [gɪlz] [mɪlk]
One pound boiled potatoes , mashed , three quarters of a pound butter , 3 gills milk
一 磅 煮沸 土豆 , 捣碎 , 三 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 3 鳃 牛奶
[ɔː(r)] [kriːm] ,
or cream ,
或者 奶油 ,

一磅煮熟的土豆泥，四分之三磅黄油，3克牛奶或奶油，

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] ['lemən] [ænd; ənd][ðə; ði] [piːl] ['greɪtɪd] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] ,
the juice of one lemon and the peal grated , half a pound sugar ,
这 汁 的 一 柠檬 和 这 皮尔 磨碎的 , 一半 一个 磅 糖 ,

一个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，半磅糖，

[hɑːf] ['nʌtmeg] , ['sɛvən] [egz] (['teɪkɪŋ] [aʊt] [θriː] [waɪts] ,) [ˌtuː'tuː] [spuːn] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] .
half nutmeg , 7 eggs (taking out 3 whites ,) 2 spoons rose - water .
一半 肉豆蔻 , 7 鸡蛋 (采取 出去 3 白人 ,) 2 勺子 玫瑰 - 水 .

半个肉豆蔻，7 个鸡蛋（去掉 3 个蛋白），2 勺玫瑰水。

['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] .
Apple Pudding .
苹果 布丁 .

苹果布丁。

[wʌn] [paʊnd] ['æp(ə)l] ['sɪftɪd] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [naɪn] [egz] , [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]
One pound apple sifted , one pound sugar , 9 eggs , one quarter of a pound
一 磅 苹果 筛过的 , 一 磅 糖 , 9 鸡蛋 , 一 四分之一 的 一个 磅
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

一磅过筛苹果，一磅糖，9个鸡蛋，四分之一磅黄油，

[wʌn] [kwɔːt] [swiːt] [kriːm] , [wʌn] [gɪl] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] [griːn] ['lemən] [piːl]
one quart sweet cream , one gill rose - water , a cinnamon , a green lemon peal
一 夸脱 甜的 奶油 , 一 鳃 玫瑰 - 水 , 一个 肉桂 , 一个 绿色的 柠檬 皮尔
['greɪtɪd]
grated
磨碎的

一夸脱甜奶油，一吉尔玫瑰水，一根肉桂棒，一个磨碎的青柠檬皮

([ɪf] [swiːt] ['æplz] ,) [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] , [pʊt] [ɒn][tuː; tə] [peɪst] [nəʊ] .
(if sweet apples ,) add the juice of half a lemon , put on to paste No .
(如果 甜的 苹果 ,) 添加 这 汁 的 一半 一个 柠檬 , 放 在 到 粘贴 不 .
['sɛvən] .
7 .
7 .

（如果是甜苹果，）加入半个柠檬的汁，放在第 7 号酱料上。

['kʌrənts] , ['reɪzɪnz][ænd; ənd]['sɪtrən][sʌm; səm][ˌeɪ diː 'diː] , [bʌt; bət] [gʊd] [wɪ'ðaʊt] [ðem; ðəm] .
Currants , raisins and citron some add , but good without them .
醋栗 , 葡萄干 和 香橼 一些 添加 , 但 好的 没有 他们 .

有些人会加醋栗、葡萄干和香橼，但即使不加也很好吃。

['kærət] ['pʊdɪŋ] .
Carrot Pudding .
胡萝卜 布丁 .

胡萝卜布丁。

[ə; eɪ] ['kɒfi] [kʌp] [fʊl] [ɒv; əv] [bɔɪld] [ænd; ənd] [streɪnd] ['kærəts] , [faɪv] [egz] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['ʃʊgə(r)]
A coffee cup full of boiled and strained carrots , 5 eggs , 2 ounces sugar
一个 咖啡 杯子 满的 的 煮沸 和 紧张 胡萝卜 , 5 鸡蛋 , 2 盎司 糖
[ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [iːtʃ] ,
and butter each ,
和 黄油 每个 ,

一杯煮熟沥干的胡萝卜，5个鸡蛋，2盎司糖和2盎司黄油，

['sɪnəmən] [ænd; ənd] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] , [beɪkt] [ɪn] [ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [wɪ'ðaʊt] [peɪst] .
cinnamon and rose water to your taste , baked in a deep dish without paste .
肉桂 和 玫瑰 水 到 你的 品尝 , 烘焙 在 一个 深的 盘子 没有 粘贴 .

根据个人口味加入肉桂和玫瑰水，在深烤盘中烘烤，无需糊状物。

[ə; eɪ] ['krʊknek] , [ɔː(r)] ['wɪntə(r)] [skwɒʃ] ['pʊdɪŋ] .
A Crookneck , or Winter Squash Pudding .
一个 弯颈 , 或者 冬天 壁球 布丁 .

弯颈南瓜布丁，或称冬南瓜布丁。

[kɔː(r)] , [bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪn] [ə; eɪ] [gʊd] [skwɒʃ] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [teɪk] [sɪks] [lɑːdʒ] ['æplz]
Core , boil and skin a good squash , and bruize it well ; take 6 large apples
核 , 熬 和 皮肤 一个 好的 壁球 , 和 瘀伤 它 出色地 ; 拿 6 大的 苹果
,
,
,

将一个好南瓜去核、煮熟、去皮，并充分捣碎；取6个大苹果，

[pɛə] , [kɔːd] , [ænd; ənd] [stjuːd] ['tendə(r)] , [mɪks] [tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] [ɔː(r)] ['sevən] ['spuːnzˌfʊl]
pared , cored , and stewed tender , mix together ; add 6 or 7 spoonsful
精简 , 核心 , 和 炖 投标 , 混合 一起 ; 添加 6 或者 7 一勺
[ɒv; əv] [draɪ] [bred] [ɔː(r)] ['bɪskɪt] ,
of dry bread or biscuit ,
的 干燥 面包 或者 饼干 ,

将食材削皮、去芯、炖至软烂，混合在一起；加入6到7勺干面包或饼干。

['rendəd] [faɪn] [æz; əz] [miːl] , [hɑːf] [paɪnt] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] , [ˌtuːˈtuː] [spuːn] [ɒv; əv] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] ,
rendered fine as meal , half pint milk or cream , 2 spoons of rose - water ,
渲染 美好的 作为 一顿饭 , 一半 品脱 牛奶 或者 奶油 , 2 勺子 的 玫瑰 - 水 ,
[ˌtuːˈtuː] [duː; də] .
2 do .
2 做 .

将面粉磨成细粉，加入半品脱牛奶或奶油，2 勺玫瑰水，2 道菜。

[waɪn] , [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [egz] ['biːt(ə)n] [ænd; ənd] [streɪnd] , ['nʌtmeg] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə]
wine , 5 or 6 eggs beaten and strained , nutmeg , salt and sugar to
葡萄酒 , 5 或者 6 鸡蛋 被打败 和 紧张 , 肉豆蔻 , 盐 和 糖 到
[jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
your taste ,
你的 品尝 ,

葡萄酒，5或6个打散并过滤的鸡蛋，肉豆蔻，盐和糖适量，

[wʌn] [spuːn] ['flaʊə(r)] , [biːt] [ɔːl] ['smɑːtli] [tə'geðə(r)] , [beɪk] .
one spoon flour , beat all smartly together , bake .
一 勺子 面粉 , 打 全部 聪明地 一起 , 烤 .

一勺面粉，将所有材料充分搅拌均匀，烘烤。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] , [pə'teɪtəʊz] [ɔː(r)] [jæmz] ,
The above is a good receipt for Pompkins , Potatoes or Yams ,
这 多于 是 一个 好的 收据 为了 南瓜 , 土豆 或者 山药 ,

以上是制作南瓜、土豆或山药的好食谱。

['ædɪŋ] [mɔː(r)] ['mɔɪsnɪŋ] [ɔː(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] ,
adding more moistening or milk and rose water ,
添加 更多的 润湿 或者 牛奶 和 玫瑰 水 ,

加入更多润肤剂或牛奶和玫瑰水，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ðə; ði] [tuː] ['lætə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [blæk] [ɔː(r)] ['lɪzbən] ['kʌrənts] , [ɔː(r)] [draɪ] ['wɜːt(ə)lberi] ['skætəd] [ɪn] ,
and to the two latter a few black or Lisbon currants , or dry whortleberries scattered in ,
和 到 这 二 后者 一个 很少 黑色的 或者 里斯本 醋栗 , 或者 干燥 越橘 疏散 在 ,

后两者可以撒上一些黑醋栗或里斯本醋栗，或者干越橘。

[wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['betə(r)] .
will make it better .
将要 制作 它 更好的 .

会让它变得更好。

[pɑːmpkɪn] .
Pompkin .
南瓜 .

南瓜。

[nəʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

[wʌn] [kwɔːt] [stjuːd] [ænd; ənd] [streɪnd] , [θriː] [paɪnts] [kriːm] , [naɪn] ['biːt(ə)n] [egz] , ['ʃʊgə(r)] , [meɪs] ,
One quart stewed and strained , 3 pints cream , 9 beaten eggs , sugar , mace ,
一 夸脱 炖 和 紧张 , 3 品脱 奶油 , 9 被打败 鸡蛋 , 糖 , 锤 ,

一夸脱炖煮过滤后的汤汁，3品脱奶油，9个打散的鸡蛋，糖，肉豆蔻，

['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒə(r)] , [leɪd] ['ɪntuː] [peɪst] [nəʊ] . ['sɛvən] [ɔː(r)] [θriː] , [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [dəʊ] [spɜː(r)] ,
nutmeg and ginger , laid into paste No . 7 or 3 , and with a dough spur ,
肉豆蔻 和 姜 , 铺设 进入 粘贴 不 . 7 或者 3 , 和 和 一个 面团 刺 ,

将肉豆蔻和生姜放入7号或3号面团中，并用面团棒揉捏，

[krɒs] [ænd; ənd] ['tʃekə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn] ['dɪʃɪz] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
cross and chequer it , and baked in dishes three quarters of an hour .
叉 和 棋盘 它 , 和 烘焙 在 菜肴 三 四分之一 的 一个 小时 .

将其划十字格纹，放入烤盘中烘烤四十五分钟。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [paɪnt] [pɑːmpkɪn] , [fɔːr] [egz] , [mə'læsɪz] , ['ɔːlspaɪs] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [krʌst] ,
One quart of milk , 1 pint pompkin , 4 eggs , molasses , allspice and ginger in a crust ,
一 夸脱 的 牛奶 , 1 品脱 南瓜 , 4 鸡蛋 , 糖蜜 , 多香果 和 姜 在 一个 地壳 ,

一夸脱牛奶，一品脱南瓜，4个鸡蛋，糖蜜，五香粉和姜，裹在酥皮里。

[beɪk] [wʌn] ['aʊə(r)] .
bake 1 hour .
烤 1 小时 .

烘烤1小时。

[ˈɒrɪndʒ] [ˈpʊdɪŋ] .
Orange Pudding .
橙子 布丁 .

橙子布丁。

[pʊt] [ˌsɪksˈtiːn] [jəʊk] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ˈbʌtə(r)] [ˈmeltɪd] , [ɡreɪt] [ɪn] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [tuː] [səˈvɪl] [ˈɒrɪndʒɪz] ,
Put sixteen yolks with half a pound butter melted , grate in the rinds of two Seville oranges ,
放 十六 蛋黄 和 一半 一个 磅 黄油 融化 , 格特 在 这 果皮 的 二 塞维利亚 橙子 ,

将16个蛋黄与半磅融化的黄油混合，再磨入两个塞维利亚橙子的橙皮屑，

[biːt] [ɪn] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [spuːn] [ˈɒrɪndʒ] [ˈwɔːtə(r)] , [tuː] [ɒv; əv] [rəʊz] - [ˈwɔːtə(r)] ,
beat in half pound of fine Sugar , add two spoons orange water , two of rose - water ,
打 在 一半 磅 的 美好的 糖 , 添加 二 勺子 橙子 水 , 二 的 玫瑰 - 水 ,

打入半磅细砂糖，加入两勺橙汁水，两勺玫瑰汁水，

[wʌn] [ɡɪl] [ɒv; əv] [waɪn] , [hɑːf] [paɪnt] [kriːm] , [tuː] [ˈneɪplz] [ˈbɪskɪt] [ɔː(r)] [ðə; ði] [krʌmz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [faɪn] [ləʊf] ,
one gill of wine , half pint cream , two naples biscuit or the crumbs of a fine loaf ,
一 鳃 的 葡萄酒 , 一半 品脱 奶油 , 二 那不勒斯 饼干 或者 这 面包屑 的 一个 美好的 面包 ,

一吉尔葡萄酒、半品脱奶油、两块那不勒斯饼干或一块上等面包屑，

[ɔː(r)] [rəʊl] [səʊkt] [ɪn] [kriːm] , [mɪks] [ɔːl] [təˈɡeðə(r)] , [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [rɪtʃ] [pʌf] - [peɪst] ,
or roll soaked in cream , mix all together , put it into rich puff - paste ,
或者 卷 浸泡过 在 奶油 , 混合 全部 一起 , 放 它 进入 富有的 噗 - 粘贴 ,

或者将面团卷浸泡在奶油中，将所有材料混合在一起，放入酥皮糊中。

[wɪtʃ] [let] [biː; bi] [ˈdʌb(ə)l] [raʊnd] [ðə; ði] [ˈedʒɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ; [beɪk] [laɪk] [ə; eɪ] [ˈkʌstəd] .
which let be double round the edges of the dish ; bake like a custard .
哪个 让 是 双倍的 圆形的 这 边缘 的 这 盘子 ; 烤 喜欢 一个 蛋奶冻 .

让面糊在盘子边缘翻折一圈；像烤蛋羹一样烘烤。

[ə; eɪ] [ˈlemən] [ˈpʊdɪŋ] .
A Lemon Pudding .
一个 柠檬 布丁 .

柠檬布丁。

[wʌn] . [ɡreɪt] [ðə; ði] [ˈjeləʊ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [piːl] [ɒv; əv] [θriː] [ˈlemənz] , [ðen] [teɪk] [tuː] [həʊl] [ˈlemənz] ,
1 . Grate the yellow of the peals of three lemons , then take two whole lemons ,
1 . 格特 这 黄色的 的 这 果皮 的 三 柠檬 , 然后 拿 二 所有的 柠檬 ,

1. 将三个柠檬的黄色果皮磨碎，然后取两个完整的柠檬，

[rəʊl] [ˈʌndə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] [ɒn] [ðə; ði] [ˈteɪb(ə)l] [tɪl] [sɒft] , [ˈteɪkɪŋ] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [bɜːst] [ðem; ðəm] ,
roll under your hand on the table till soft , taking care not to burst them ,
卷 在下面 你的 手 在 这 桌子 直到 柔软的 , 采取 关心 不是 到 爆裂 他们 ,

用手在桌子上揉搓至变软，注意不要弄破。

[kʌt] [ænd; ənd] [skwiːz] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈɡreɪtɪd] [piːl] .
cut and squeeze them into the grated peals .
切 和 挤 他们 进入 这 磨碎的 果皮 .

切碎并挤入磨碎的果皮中。

[ˌtuː'tuː] . [teɪk] [ten] ['aʊnsɪz] [sɒft] [wiːt] [bred] , [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['skɔːldɪd] [waɪt] [waɪn] [ˌðeə'tuː] ,

2 . Take ten ounces soft wheat bread , and put a pint of scalded white wine thereto ,

2 . 拿 十 盎司 柔软的 小麦 面包 , 和 放 一个 品脱 的 烫伤 白色的 葡萄酒 到 ,

2. 取十盎司软小麦面包，倒入一品脱烫过的白葡萄酒，

[let] [səʊk] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [nəʊ] . [wʌn] . [θriː] .

let soak and put to No . 1 . 3 .

让 浸泡 和 放 到 不 . 1 . 3 .

浸泡后放入第 1.3 步。

[biːt] [fɔː(r)] ['waɪts] [ænd; ənd] [eɪt] [jəʊk] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ə'bʌv] ,

Beat four whites and eight yolks , and put to above ,

打 四 白人 和 八 蛋黄 , 和 放 到 多于 ,

将四个蛋白和八个蛋黄打散，放在上面，

['ædɪŋ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

adding three quarters of a pound of melted butter ,

添加 三 四分之一 的 一个 磅 的 融化 黄油 ,

加入四分之三磅融化的黄油，

([wɪtʃ] [let] [biː; bi] ['veri] [freʃ] [ænd; ənd] [gʊd]) [wʌn] [paʊnd] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , [biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [tɪl] ['θɜːrəgli] [mɪkst] . [fɔːr] .

(which let be very fresh and good) one pound fine sugar , beat all together till thorougly mixed . 4 .

(哪个 让 是 非常 新鲜的 和 好的) 一 磅 美好的 糖 , 打 全部 一起 直到 彻底地 混合 . 4 .

（要非常新鲜优质）一磅细砂糖，将所有材料搅拌均匀。4.

[leɪ] [peɪst] [nəʊ] . ['sɛvən] [ɔː(r)] [naɪn] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [pleɪt] [ɔː(r)] ['sɔːsəz] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ə'bʌv] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

Lay paste No . 7 or 9 on a dish , plate or saucers , and fill with above composition . 5 .

莱 粘贴 不 . 7 或者 9 在 一个 盘子 , 盘子 或者 碟子 , 和 充满 和 多于 作品 . 5 .

将第 7 号或第 9 号糊状物铺在盘子、碟子或小碟子上，然后填入上述混合物。5.

[beɪk] [nɪə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [beɪkt] — [stɪk] [ɒn] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [peɪst] ,

Bake near 1 hour , and when baked — stick on pieces of paste ,

烤 靠近 1 小时 , 和 什么时候 烘焙 — 戳 在 件 的 粘贴 ,

烘烤约1小时，烤好后——粘上糊状物，

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒægɪŋ] ['aɪən] [ɔː(r)] [ə; eɪ] - [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] ['fænsi] , [beɪkt] ['laɪtli] [ɒn] [ə; eɪ] ['flaʊəd] ['peɪpə(r)] ;

cut with a jagging iron or a doughspur to your fancy , baked lightly on a floured paper ;

切 和 一个 锯齿状 铁 或者 一个 - 到 你的 想要 , 烘焙 轻轻 在 一个 撒了面粉 纸 ;

用锯齿铁或面团叉随意切割，放在撒了面粉的纸上轻轻烘烤；

['gɑːniʃ] [ðʌs] , [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] .

garnished thus , they may be served hot or cold .

装饰 因此 , 他们 可能 是 服务 热的 或者 寒冷的 .

这样装饰后，可以热食或冷食。

[pʌf] [peɪsts] [fɔː(r); fə(r)] [tɑːrts] .

Puff Pastes for Tarts .

噗 糊状物 为了 蛋挞 .

挞用酥皮。

[nəʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

[rʌb] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Rub one pound of butter into one pound of flour ,
擦 一 磅 的 黄油 进入 一 磅 的 面粉 ,

将一磅黄油揉入一磅面粉中，

[wɪp] [ˌtuː'tuː] ['waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn] [jəʊk] ; [meɪk] ['ɪntuː] [peɪst] ,
whip 2 whites and add with cold water and one yolk ; make into paste ,
鞭 2 白人 和 添加 和 寒冷的 水 和 一 蛋黄 ; 制作 进入 粘贴 ,

将2个蛋白打发，加入冷水和1个蛋黄；搅拌成糊状。

[rəʊl][ɪn][ɪn][sɪks][ɔː(r)]['sev(ə)n] [taɪmz] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , - [ˌaɪ 'tiː] [iːtʃ] [rəʊl] .
roll in in six or seven times one pound of butter , flowring it each roll .
卷 在 在 六 或者 七 时代 一 磅 的 黄油 , - 它 每个 卷 .

将一磅黄油卷入六七次，每次都要卷好，并使其均匀分布。

[ðɪs] [ɪz] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [smɔːl] [θɪŋ] .
This is good for any small thing .
这 是 好的 为了 任何 小的 事物 .

这适用于任何小物件。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

[rʌb] [sɪks] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː] [ˌfɔː'tiːn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [eɪt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][kəʊld]
Rub six pound of butter into fourteen pound of flour , eight eggs , add cold
擦 六 磅 的 黄油 进入 十四 磅 的 面粉 , 八 鸡蛋 , 添加 寒冷的
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

将六磅黄油揉入十四磅面粉中，加入八个鸡蛋，再加入冷水。

[meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] .
make a stiff paste .
制作 一个 僵硬的 粘贴 .

制成浓稠的糊状物。

[nəʊ] . [θriː] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

[tuː; tə] ['eni] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [rʌb] [ɪn] [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ɪts] [weɪt] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
To any quantity of flour , rub in three fourths of it's weight of butter ,
到 任何 数量 的 面粉 , 擦 在 三 第四部分 的 它是 重量 的 黄油 ,

将任意量的面粉与相当于面粉重量四分之三的黄油搓揉混合。

([twelv] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [pek]) [rʌb] [ɪn][wʌn] [θɜːd] [ɔː(r)][hɑːf] , [ænd; ənd][rəʊl][ɪn][ðə; ði] [rest] .
(twelve eggs to a peck) rub in one third or half , and roll in the rest .
(十二 鸡蛋 到 一个 啄) 擦 在 一 第三 或者 一半 , 和 卷 在 这 休息 .

（每佩克十二个鸡蛋）抹上三分之一或一半，然后在剩下的蛋液中滚一滚。

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts] ['flaʊə(r)] (['sɔːltɪd]) [ænd; ənd] [wet] [stɪf] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [rəʊl] [ɪn] ,
Into two quarts flour (salted) and wet stiff with cold water roll in ,
进入 二 夸脱 面粉 (咸的) 和 湿的 僵硬的 和 寒冷的 水 卷 在 ,

将面团放入两夸脱面粉（加盐）中，用冷水浸湿并揉成硬挺的面团，揉成球状。

[ɪn] [naɪn] [ɔː(r)] [ten] [taɪmz] [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
in nine or ten times one and half pound of butter .
在 九 或者 十 时代 一 和 一半 磅 的 黄油 .

九到十倍的量，每倍一磅半黄油。

[nəʊ] . [faɪv] .
No . 5 .
不 . 5 .

5号。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [biːt] [wel] .
One pound flour , three fourths of a pound of butter , beat well .
一 磅 面粉 , 三 第四部分 的 一个 磅 的 黄油 , 打 出色地 .

一磅面粉，四分之三磅黄油，充分搅拌。

[nəʊ] . [sɪks] .
No . 6 .
不 . 6 .

6号。

[tuː; tə] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [rʌb] [ɪn] [wʌn] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wet] [wɪð]
To one pound of flour rub in one fourth of a pound of butter wet with
到 一 磅 的 面粉 擦 在 一 第四 的 一个 磅 的 黄油 湿的 和
[θriː] [egz] [ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
three eggs and rolled in a half pound of butter .
三 鸡蛋 和 滚动 在 一个 一半 磅 的 黄油 .

将一磅面粉揉入四分之一磅黄油中，用三个鸡蛋打湿，然后裹上半磅黄油。

[ə; eɪ] [peɪst] [fɔː(r); fə(r)] [swiːt] [miːts] .
A Paste for Sweet Meats .
一个 粘贴 为了 甜的 肉类 .

甜食酱。

[nəʊ] . ['sɛvən] .
No . 7 .
不 . 7 .

7号。

[rʌb] [wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Rub one third of one pound of butter ,
擦 一 第三 的 一 磅 的 黄油 ,

揉搓三分之一磅黄油，

[ænd; ənd] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [lɑːd] ['ɪntuː] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wet] [wɪð] [fɔː(r)] ['waɪts] [wel]
and one pound of lard into two pound of flour , wet with four whites well
和 一 磅 的 猪油 进入 二 磅 的 面粉 , 湿的 和 四 白人 出色地
['biːt(ə)n] ;
beaten ;
被打败 ;

将一磅猪油加入两磅面粉中，再加入四份打发好的蛋白；

['wɔːtə(r)] [kjuː] : [es] : [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] ,
water q : s : to make a paste ,
水 q : s : 到 制作 一个 粘贴 ,

水 q: s: 制成糊状，

[rəʊl][ɪn][ðə; ði]['rezɪdjuː][ɒv; əv] - [ɪn][ten][ɔː(r)] [twelv] ['rəʊlɪŋ] — [beɪk] [kwɪk] .
roll in the residue of shortning in ten or twelve rollings — bake quick .
卷 在 这 残留物 的 - 在 十 或者 十二 滚动 — 烤 快的 .

在酥油残留物中滚十到十二圈——快速烘烤。

[nəʊ] . [eit] .
No . 8 .
不 . 8 .

8号。

[rʌb] [ɪn][wʌn][ænd; ənd][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt][tuː; tə][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Rub in one and half pound of suet to six pounds of flour ,
擦 在 一 和 一半 磅 的 羊脂 到 六 磅 的 面粉 ,

将一磅半牛油揉入六磅面粉中，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [spuːn] [fʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wet] [wɪð] [kriːm] [rəʊl][ɪn] , [ɪn][sɪks][ɔː(r)] [eɪt] [taɪmz] ,
and a spoon full of salt , wet with cream roll in , in six or eight times ,
和 一个 勺子 满的 的 盐 , 湿的 和 奶油 卷 在 , 在 六 或者 八 时代 ,

再加一勺盐，蘸上奶油，卷进去六到八次，

[tuː] [ænd; ənd][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] — [gʊd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [miːt] [paɪ] .
two and half pounds of butter — good for a chicken or meat pie .
二 和 一半 磅 的 黄油 — 好的 为了 一个 鸡 或者 肉 馅饼 .

两磅半黄油——适合做鸡肉馅饼或肉馅饼。

['rɔɪəl] [peɪst] .
Royal Paste .
皇家 粘贴 .

皇家膏。

[nəʊ] . [naɪn] .
No . 9 .
不 . 9 .

9号。

[rʌb] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [fɔː(r)] ['waɪts] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [fəʊm] ,
Rub half a pound of butter into one pound of flour , four whites beat to a foam ,
擦 一半 一个 磅 的 黄油 进入 一 磅 的 面粉 , 四 白人 打 到 一个 泡沫 ,

将半磅黄油揉入一磅面粉中，将四个蛋白打发至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [jəʊk] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ; [rəʊl]['ɒf(ə)n] , ['rʌbɪŋ] [wʌn] [θɜːd] ,
add two yolks , two ounces of fine sugar ; roll often , rubbing one third ,
添加 二 蛋黄 , 二 盎司 的 美好的 糖 ; 卷 经常 , 擦 一 第三 ,

加入两个蛋黄，两盎司细砂糖；经常揉搓，将三分之一揉搓均匀。

[ænd; ənd] ['rəʊlɪŋ] [tuː] [θɜːdz] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪz][best] ; ['eksələnt] [fɔː(r); fə(r)][tɑːrts][ænd; ənd]['æp(ə)l] [keɪks] .
and rolling two thirds of the butter is best ; excellent for tarts and apple cakes .
和 滚动 二 三分之一 的 这 黄油 是 最好的 ; 出色的 为了 蛋挞 和 苹果 蛋糕 .

将三分之二的黄油擀开是最佳选择；非常适合做馅饼和苹果蛋糕。

['kʌstəd] . [wʌn] .
CUSTARDS . 1 .
蛋奶冻 . 1 .

蛋奶冻.1.

[wʌn] [paɪnt] [kriːm] ['swiːtnd] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] , [wɔːm] [hɒt] ; [stɜː(r)][ɪn] [swiːt] [waɪn] ,
One pint cream sweetened to your taste , warmed hot ; stir in sweet wine ,
一 品脱 奶油 加糖 到 你的 品尝 ， 温暖 热的 ； 搅拌 在 甜的 葡萄酒 ，

将一品脱奶油按个人口味加糖，加热至温热；拌入甜酒，

[tɪl] ['kɜːdld] , [greɪt] [ɪn] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
till curdled , grate in cinnamon and nutmeg .
直到 凝固 ， 格特 在 肉桂 和 肉豆蔻 .

煮至凝固，磨入肉桂和肉豆蔻。

[ˌtuː'tuː] . ['swiːtn] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] ['nʌtmeg] , [waɪn] , ['brændi] , [rəʊz] - ['wɔːtə(r)]
2 . Sweeten a quart of milk , add nutmeg , wine , brandy , rose - water
2 . 甜味剂 一个 夸脱 的 牛奶 ， 添加 肉豆蔻 ， 葡萄酒 ， 白兰地 ， 玫瑰 - 水
[ænd; ənd][sɪks] [egz] ;
and six eggs ;
和 六 鸡蛋 ；

2. 将一夸脱牛奶加糖，加入肉豆蔻、葡萄酒、白兰地、玫瑰水和六个鸡蛋；

[beɪk] [ɪn] [tiː] [kʌps] [ɔː(r)] ['dɪʃɪz] , [ɔː(r)] [bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ,
bake in tea cups or dishes , or boil in water ,
烤 在 茶 杯子 或者 菜肴 ， 或者 熬 在 水 ，

用茶杯或茶碟烘烤，或用水煮沸。

['teɪkɪŋ] [keə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][doʊnt] [bɔɪl] ['ɪntuː][ðə; ði] [kʌps] .
taking care that it don't boil into the cups .
采取 关心 那 它 不 熬 进入 这 杯子 .

注意不要让水沸腾到杯子里。

[θriː] . [pʊt] [ə; eɪ] [stɪk] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [bɔɪl] [wel] ,
3 . Put a stick of cinnamon to one quart of milk , boil well ,
3 . 放 一个 戳 的 肉桂 到 一 夸脱 的 牛奶 ， 熬 出色地 ，

3. 将一根肉桂棒放入一夸脱牛奶中，充分煮沸，

[ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] , [tuː] [spuːn] [ɒv; əv] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] — [beɪk] . [fɔːr] .
add six eggs , two spoons of rose - water — bake . 4 .
添加 六 鸡蛋 ， 二 勺子 的 玫瑰 - 水 — 烤 . 4 .

加入六个鸡蛋，两勺玫瑰水——烘烤。4.

[bɔɪld] ['kʌstəd] — [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [tuː] [spuːn] [ɒv; əv] [rəʊz]
Boiled Custard — one pint of cream , two ounces of almonds , two spoons of rose
煮沸 蛋奶冻 — 一 品脱 的 奶油 ， 二 盎司 的 杏仁 ， 二 勺子 的 玫瑰
- ['wɔːtə(r)] ,
- water ,
- 水 ，

煮蛋奶沙司——一品脱奶油，两盎司杏仁，两勺玫瑰水，

[ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)]['wɔːtə(r)] , [sʌm; səm] [meɪs] ; [bɔɪl] [θɪk] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn] ['swiːtənɪŋ] ,
or orange flower water , some mace ; boil thick , then stir in sweetening ,
或者 橙子 花 水 ， 一些 锤 ； 熬 厚的 ， 然后 搅拌 在 甜味剂 ，

或者橙花水，加一些肉豆蔻；煮至浓稠，然后加入甜味剂搅拌。

[ænd; ənd] [leɪd] [ɒf] ['ɪntuː]['tʃaɪnə] [kʌps] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ʌp] .
and lade off into china cups , and serve up .
和 装载 离开 进入 中国 杯子 ， 和 服务 向上 .

盛入瓷杯中，即可享用。

[raɪs] ['kʌstəd] .
Rice Custard .
米 蛋奶冻 .

米布丁。

[bɔɪl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] , [ə; eɪ] ['kwɔːtəd] ['nʌtmeg] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] ,
Boil a little mace , a quartered nutmeg in a quart of cream ,
熬 一个 小的 锤 , 一个 四分 肉豆蔻 在 一个 夸脱 的 奶油 ,

将少许肉豆蔻皮和四分之一颗肉豆蔻放入一夸脱奶油中煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [raɪs] ([wel] [bɔɪld]) [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] ['swiːtn] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] ,
add rice (well boiled) while boiling sweeten and flavor with orange or rose water ,
添加 米 (出色地 煮沸) 尽管 沸腾 甜味 和 味道 和 橙子 或者 玫瑰 水 ,

加入煮熟的米饭，煮沸后加入橙水或玫瑰水调味。

['pʊtɪŋ] ['ɪntuː] [kʌps] [ɔː(r)] ['dɪʃɪz] , [wen] [kuːld] , [set] [tuː; tə] [sɜːv] [ʌp] .
putting into cups or dishes , when cooled , set to serve up .
推杆 进入 杯子 或者 菜肴 , 什么时候 冷却 , 放 到 服务 向上 .

冷却后装入杯子或盘子中即可食用。

[ə; eɪ] [rɪtʃ] ['kʌstəd] .
A Rich Custard .
一个 富有的 蛋奶冻 .

浓郁的蛋奶冻。

[fɔː(r)] [egz] [biːt] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [kriːm] , ['swiːtnd] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
Four eggs beat and put to one quart cream , sweetened to your taste ,
四 鸡蛋 打 和 放 到 一 夸脱 奶油 , 加糖 到 你的 品尝 ,

四个鸡蛋打散，加入一夸脱奶油中，并根据个人口味加糖。

[hɑːf] [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] — [beɪkt] .
half a nutmeg , and a little cinnamon — baked .
一半 一个 肉豆蔻 , 和 一个 小的 肉桂 — 烘焙 .

半个肉豆蔻，少许肉桂——烤熟。

[ə; eɪ] [sɪk] [bed] ['kʌstəd] .
A Sick Bed Custard .
一个 生病的 床 蛋奶冻 .

病榻上的蛋奶冻。

[skɔːld] [ə; eɪ] [kwɔːt] [mɪlk] , ['swiːtn] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [wɪp] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] ,
Scald a quart milk , sweeten and salt a little , whip 3 eggs and stir in ,
烫伤 一个 夸脱 牛奶 , 甜味 和 盐 一个 小的 , 鞭 3 鸡蛋 和 搅拌 在 ,

将一夸脱牛奶烫热，加少许糖和盐，打散3个鸡蛋，搅拌均匀后倒入牛奶中。

[beɪk] [ɒn] [kəʊl] [ɪn] [ə; eɪ] ['pjuːtə(r)] ['ves(ə)l] .
bake on coals in a pewter vessel .
烤 在 煤炭 在 一个 锡 血管 .

用锡制容器盛装，放在炭火上烘烤。

[tɑːrts] .
TARTS .
蛋挞 .

蛋挞。

['æp(ə)l] [tɑːrts] .
Apple Tarts .
苹果 蛋挞 .

苹果挞。

[stjuː] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] , [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [waɪn] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)]
Stew and strain the apples , add cinnamon , rose - water , wine and sugar
炖 和 拉紧 这 苹果 , 添加 肉桂 , 玫瑰 - 水 , 葡萄酒 和 糖
[tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
to your taste ,
到 你的 品尝 ,

将苹果炖煮后过滤，根据个人口味加入肉桂、玫瑰水、葡萄酒和糖。

[leɪ] [ɪn] [peɪst] , ['rɔɪəl] , [skwiːz] [ˌðeər'ɒn] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] — - [beɪk] ['dʒentli] .
lay in paste , royal , squeeze thereon orange juice — - bake gently .
躺 在 粘贴 , 皇家 , 挤 其上 橙子 汁 — - 烤 轻轻地 .

铺上糊状物，淋上皇家面包屑，挤上橙汁——轻轻烘烤。

['krænbəriz] .
Cranberries .
蔓越莓 .

蔓越莓。

[stjuːd] , [streɪnd] [ænd; ənd] ['swiːtnd] , [pʊt] ['ɪntuː] [peɪst] [nəʊ] . [naɪn] , [ænd; ənd] [beɪkt] ['dʒentli] .
Stewed , strained and sweetened , put into paste No . 9 , and baked gently .
炖 , 紧张 和 加糖 , 放 进入 粘贴 不 . 9 , 和 烘焙 轻轻地 .

炖煮、过滤并加糖，放入9号糊状物中，轻轻烘烤。

['mɑːməleɪd] , [leɪd] ['ɪntuː] [peɪst] [nəʊ] . [wʌn] , [beɪkt] ['dʒentli] .
Marmalade , laid into paste No . 1 , baked gently .
果酱 , 铺设 进入 粘贴 不 . 1 , 烘焙 轻轻地 .

将橘子酱放入 1 号糊状物中，轻轻烘烤。

['eɪprɪkɒts] , [mʌst; məst] [biː; bi] ['naɪðə(r)] [pɛə] , [kʌt] [ɔː(r)] [stəʊnd] , [bʌt; bət] [pʊt] [ɪn] [həʊl] , [ænd; ənd]
Apricots , must be neither pared , cut or stoned , but put in whole , and
杏子 , 必须 是 两者都不 精简 , 切 或者 吸食大麻 , 但 放 在 所有的 , 和
['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,
sugar sifted over them ,
糖 筛过的 超过 他们 ,

杏子不能削皮、切块或去核，而要整个放入，然后筛上一层糖。

[æz; əz] [ə'bʌv] .
as above .
作为 多于 .

如上所述。

['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lemən] [tɑːt] .
Orange or Lemon Tart .
橙子 或者 柠檬 酸 .

橙子挞或柠檬挞。

[teɪk] [sɪks] [lɑːdʒ] ['lemənz] , [rʌb] [ðem; ðəm] [wel] [ɪn] [sɔːlt] ,
Take 6 large lemons , rub them well in salt ,
拿 6 大的 柠檬 , 擦 他们 出色地 在 盐 ,

取6个大柠檬，用盐充分搓揉，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [rest] [ˌtuː'tuː] [deɪz] , [tʃeɪndʒ] [ðem; ðəm] ['deɪli]
put them into salt and water and let rest 2 days , change them daily
放 他们 进入 盐 和 水 和 让 休息 2 天 , 改变 他们 日常的
[ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)] ,
in fresh water ,
在 新鲜的 水 ,

将它们放入盐水中浸泡两天，每天换一次清水。

- [deɪz] ,
14 days ,
- 天 ,

14天，

[ðen] [kʌt] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [mɪns] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ˌtuː'tuː]
then cut slices and mince as fine as you can and boil them 2
然后 切 切片 和 剁碎 作为 美好的 作为 你 能 和 熬 他们 2
[ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] [tɪl] ['tendə(r)] ,
or 3 hours till tender ,
或者 3 小时 直到 投标 ,

然后切片，再尽可能切成细末，煮2到3个小时直到变软。

[ðen] [teɪk] [sɪks] ['pɪpɪn] , [peə(r)] , ['kwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kɔː(r)] [ðem; ðəm] ,
then take 6 pippins , pare , quarter and core them ,
然后 拿 6 皮平斯 , 削减 , 四分之一 和 核 他们 ,

然后取6个苹果，去皮、切成四瓣并去核，

[bɔɪl] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] [feə(r)] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['pɪpɪn] [breɪk] , [ðen] [pʊt] [ðə; ði] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pɪpɪn]
boil in 1 pint fair water till the pippins break , then put the half of the pippins
熬 在 1 品脱 公平的 水 直到 这 皮平斯 休息 , 然后 放 这 一半 的 这 皮平斯
,
,
,

用1品脱水煮至苹果皮软烂，然后放入一半苹果皮。

[wɪð] [ɔːl] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lemən] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] ,
with all the liquor to the orange or lemon , and add one pound sugar ,
和 全部 这 酒 到 这 橙子 或者 柠檬 , 和 添加 一 磅 糖 ,

将所有酒倒入橙子或柠檬中，再加入一磅糖。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
boil all together one quarter of an hour ,
熬 全部 一起 一 四分之一 的 一个 小时 ,

将所有材料一起煮沸15分钟。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['gælɪˌpɒt] [ænd; ənd] [skwiːz] [ˌðeə'tuː] [ə; eɪ] [freʃ] ['ɒrɪndʒ] , [wʌn] [spuːn] [ɒv; əv] [wɪtʃ] ,
put into a gallipot and squeeze thereto a fresh orange , one spoon of which ,
放 进入 一个 加利波特 和 挤 到 一个 新鲜的 橙子 , 一 勺子 的 哪个 ,

将一个新鲜橙子放入大锅中，挤入一勺橙汁，

[wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pʌlp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pɪpɪn] , [leɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] ['rɔɪəl] [peɪst] ,
with a spoon of the pulp of the pippin , laid into a thin royal paste ,
和 一个 勺子 的 这 纸浆 的 这 皮平 , 铺设 进入 一个 薄的 皇家 粘贴 ,

用勺子舀取苹果果肉，铺成薄薄的皇家酱料，

[leɪd] ['ɪntuː] [smɔːl] ['ʃæləʊ] [pænz] [ɔː(r)] ['sɔːsəz] , [brʌʃt] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [sʌm; səm]
laid into small shallow pans or saucers , brushed with melted butter , and some
铺设 进入 小的 浅的 平底锅 或者 碟子 , 刷过 和 融化 黄油 , 和 一些
['suːpəfaɪn; 'sjuːpəfaɪn] ['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [ˌðeər'ɒn] ,
superfine sugar sifted thereon ,
超细 糖 筛过的 其上 ,

将它们放入浅盘或碟子中，刷上融化的黄油，再筛上一些超细砂糖。

[wɪð] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['beɪkɪŋ] , [wɪl] [biː; bi] ['veri] [gʊd] .
with a gentle baking , will be very good .
和 一个 温和的 烘烤 , 将要 是 非常 好的 .

轻轻烘烤一下，味道会非常好。

[en] . [biː] . ['peɪstri] [pænz] , [ɔː(r)] ['sɔːsəz] , [mʌst; məst] [biː; bi] ['bʌtəd] ['laɪtli] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [peɪst] [ɪz]
N . B . pastry pans , or saucers , must be buttered lightly before the paste is
N . B . 糕点 平底锅 , 或者 碟子 , 必须 是 涂黄油的 轻轻 前 这 粘贴 是
[leɪd] [ɒn] .
laid on .
铺设 在 .

注意：在铺上面团之前，必须在糕点模具或碟子上轻轻涂抹黄油。

[ɪf] [glɑːs] [ɔː(r)] ['tʃaɪnə] [biː; bi] [juːst] , [hæv; həv] ['əʊnli] [ə; eɪ] [tɒp] [krʌst] , [juː; jʊ] [kæn; kən] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kʌt] [peɪst] ,
If glass or China be used , have only a top crust , you can garnish with cut paste ,
如果 玻璃 或者 中国 是 用过的 , 有 仅有的 一个 顶部 地壳 , 你 能 装饰 和 切 粘贴 ,

如果使用玻璃或瓷器，只保留顶部酥皮，可以用切块的奶酪装饰。

[laɪk] [ə; eɪ] ['lemən] ['pʊdɪŋ] [ɔː(r)] [sɜːv] [ɒn] [peɪst] [nəʊ] . ['sɛvən] .
like a lemon pudding or serve on paste No . 7 .
喜欢 一个 柠檬 布丁 或者 服务 在 粘贴 不 . 7 .

像柠檬布丁一样，或者配上 7 号酱料。

['gʊzbəri] [tɑːt] .
Gooseberry Tart .
醋栗 酸 .

醋栗挞。

[leɪ] [kliːn] ['beriz] [ænd; ənd] [sɪft] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ['ʃʊgə(r)] ,
Lay clean berries and sift over them sugar ,
莱 干净的 浆果 和 筛 超过 他们 糖 ,

将洗净的浆果铺开，筛上糖，

[ðen] ['beriz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] - [tɪl] [ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [biː; bi] [fɪld] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [peɪst] [nəʊ] . [naɪn] ,
then berries and sugar ' till a deep dish be filled , cover with paste No . 9 ,
然后 浆果 和 糖 - 直到 一个 深的 盘子 是 已填 , 覆盖 和 粘贴 不 . 9 ,

然后加入浆果和糖，直到装满一个深盘，再用9号糊状物覆盖。

[ænd; ənd] [beɪk] [sʌm; səm] [wɒt] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['ʌðə(r)] [tɑːrts] .
and bake some what more than other tarts .
和 烤 一些 什么 更多的 比 其他 蛋挞 .

烘烤时间比其他馅饼要长一些。

[greɪps] , [mʌst; məst] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [stəʊnd] [ænd; ənd] [dʌn] [laɪk] [ə; eɪ] ['gʊzbəri] .
Grapes , must be cut in two and stoned and done like a Gooseberry .
葡萄 , 必须 是 切 在 二 和 吸食大麻 和 完毕 喜欢 一个 醋栗 .

葡萄必须切成两半，去核，像处理醋栗一样处理。

['sɪləbʌb] .
SYLLABUBS .
教学大纲 .

教学大纲。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [faɪn] ['sɪləbʌb] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kaʊ] .
To make a fine Syllabub from the Cow .
到 制作 一个 美好的 教学大纲 从 这 奶牛 .

用牛奶制作美味的西拉布布。

['swiːtn] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] [wɪð] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)] , [greɪt] ['nʌtmeg] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ,
Sweeten a quart of cyder with double refined sugar , grate nutmeg into it ,
甜味剂 一个 夸脱 的 苹果酒 和 双倍的 精制 糖 , 格特 肉豆蔻 进入 它 ,

将一夸脱苹果酒加入双倍精制糖调味，再磨入一些肉豆蔻碎末。

[ðen] [mɪlk] [jɔː(r); jə(r)] [kaʊ] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] ['lɪkə(r)] ,
then milk your cow into your liquor ,
然后 牛奶 你的 奶牛 进入 你的 酒 ,

然后把牛奶挤成酒来酿酒。

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðʌs] ['ædɪd] [wɒt] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [mɪlk] [juː; jʊ] [θɪŋk] ['prɒpə(r)] ,
when you have thus added what quantity of milk you think proper ,
什么时候 你 有 因此 额外 什么 数量 的 牛奶 你 思考 恰当的 ,

当你加入适量的牛奶后，你认为该量就足够了。

[pɔː(r)][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɔː(r)][mɔː(r)] , [ɪn] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [ˈsɪləbʌb] [juː; jʊ] [meɪk] ,
pour half a pint or more , in proportion to the quantity of syllabub you make ,
倒 一半 一个 品脱 或者 更多的 ， 在 部分 到 这 数量 的 教学大纲 你 制作 ，

根据你制作的甜酒的量，倒入半品脱或更多。

[ɒv; əv][ðə; ði] [ˈswiːtɪst] [kriːm] [juː; jʊ][kæn; kən][get] [ɔːl][ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː] .
of the sweetest cream you can get all over it .
的 这 最甜美的 奶油 你 能 得到 全部 超过 它 .

淋上你能买到的最甜的奶油。

[ə; eɪ] [ˈhwɪpt] [ˈsɪləbʌb] .
A Whipt Syllabub .
一个 鞭子 教学大纲 .

鞭子教学大纲。

[teɪk] [tuː] [ˈpɒrɪn(d)ʒə] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [greɪt] [ɪn][ðə; ði] [skɪn] [ɒv; əv]
Take two porringers of cream and one of white wine , grate in the skin of
拿 二 粥 的 奶油 和 一 的 白色的 葡萄酒 ， 格特 在 这 皮肤 的
[ə; eɪ] [ˈlemən] ,
a lemon ,
一个 柠檬 ，

取两勺奶油和一勺白葡萄酒，磨入一个柠檬皮，

[teɪk] [ðə; ði] [ˈwaɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] , [ˈswiːtn] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] , [ðen] [wɪp] [ˌaɪ ˈtiː]
take the whites of three eggs , sweeten it to your taste , then whip it
拿 这 白人 的 三 鸡蛋 ， 甜味 它 到 你的 品尝 ， 然后 鞭 它
[wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] ,
with a whisk ,
和 一个 拂 ，

取三个鸡蛋的蛋白，根据个人口味加糖，然后用打蛋器搅打均匀。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [frɒθ] [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ˈraɪzɪz][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [ˈsɪləbʌb] [ˈglɑːsɪz] [ɔː(r)]
take off the froth as it rises and put it into your syllabub glasses or
拿 离开 这 泡沫 作为 它 上升 和 放 它 进入 你的 教学大纲 眼镜 或者
[pɒts] ,
pots ,
锅 ，

撇去浮沫，然后倒入你的奶昔杯或罐子里。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
and they are fit for use .
和 他们 是 合身 为了 使用 .

它们完全可以投入使用。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][faɪn] [kriːm] .
To make a fine Cream .
到 制作 一个 美好的 奶油 .

制作优质奶油。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ˈswiːtn] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [pæleɪt] , [greɪt] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈnʌtmeg] ,
Take a pint of cream , sweeten it to your pallate , grate a little nutmeg ,
拿 一个 品脱 的 奶油 ， 甜味 它 到 你的 味蕾 ， 格特 一个 小的 肉豆蔻 ，

取一品脱奶油，根据个人口味加糖，磨入少许肉豆蔻碎末，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbrɪndʒ] [ˈflaʊə(r)][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][rəʊz][ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] -
put in a spoonful of orange flower water and rose water , and two sponfuls
放 在 一个 一勺 的 橙子 花 水 和 玫瑰 水 ， 和 二 -
[ɒv; əv][waɪn] ;
of wine ;
的 葡萄酒 ；

加入一勺橙花水和一勺玫瑰水，以及两勺葡萄酒；

[biːt] [ʌp] [fɔː(r)] [egz] [ænd; ənd] [tuː] ['waɪts] ,
beat up four eggs and two whites ,
打 向上 四 鸡蛋 和 二 白人 ,

打散四个鸡蛋和两个蛋白，

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wʌn] [wei] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] ,
stir it all together one way over the fire till it is thick ,
搅拌 它 全部 一起 一 方式 超过 这 火 直到 它 是 厚的 ,

将所有食材用同一方向在火上搅拌至浓稠。

[hæv; həv] [kʌps] ['redi] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] .
have cups ready and pour it in .
有 杯子 准备好 和 倒 它 在 .

准备好杯子，把饮料倒进去。

['lemən] [kriːm] .
Lemon Cream .
柠檬 奶油 .

柠檬奶油。

[teɪk] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] ['lemənz] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
Take the juice of four large lemons , half a pint of water ,
拿 这 汁 的 四 大的 柠檬 , 一半 一个 品脱 的 水 ,

取四个大柠檬的汁，半品脱水，

[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)] ['biːt(ə)n] [faɪn] ,
a pound of double refined sugar beaten fine ,
一个 磅 的 双倍的 精制 糖 被打败 美好的 ,

一磅精制双份糖，打成细粉。

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] ['sev(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] ['biːt(ə)n] ['veri] [wel] ;
the whites of seven eggs and the yolk of one beaten very well ;
这 白人 的 七 鸡蛋 和 这 蛋黄 的 一 被打败 非常 出色地 ;

将七个鸡蛋的蛋白和一个蛋黄充分打散；

[mɪks] [ˌɔːltə'geðə(r)] , [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['faɪə(r)] ,
mix altogether , strain it , set it on a gentle fire ,
混合 共 , 拉紧 它 , 放 它 在 一个 温和的 火 ,

将所有材料混合，过滤，用小火加热。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪl] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] , [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [piːl] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] ,
stirring it all the while and skim it clean , put into it the peal of one lemon ,
搅拌 它 全部 这 尽管 和 撇去 它 干净的 , 放 进入 它 这 皮尔 的 一 柠檬 ,

一边搅拌一边撇去浮沫，然后放入一个柠檬皮。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] ;
when it is very hot , but not to boil ;
什么时候 它 是 非常 热的 , 但 不是 到 熬 ;

温度很高，但还没到沸腾的程度；

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['lemən] [piːl] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['tʃaɪnə] ['dɪʃɪz] .
take out the lemon peal and pour it into china dishes .
拿 出去 这 柠檬 皮尔 和 倒 它 进入 中国 菜肴 .

取出柠檬皮，将汁液倒入瓷器盘中。

['rɑːzbəri] [kriːm] .
Raspberry Cream .
覆盆子 奶油 .

覆盆子奶油。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [θɪk] [swiːt] [kriːm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['wɔləp] ,
Take a quart of thick sweet cream and boil it two or three wallops ,
拿 一个 夸脱 的 厚的 甜的 奶油 和 熬 它 二 或者 三 重击 ，

取一夸脱浓稠的甜奶油，煮沸两到三次，

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [streɪn] [sʌm; səm][dʒuːs][ɒv; əv] ['rɑːzbəriz] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː]
then take it off the fire and strain some juices of raspberries into it
然后 拿 它 离开 这 火 和 拉紧 一些 果汁 的 覆盆子 进入 它
[tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ，
to your taste ,
到 你的 品尝 ，

然后把它从火上移开，根据自己的口味滤入一些覆盆子汁。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [gʊd] [waɪl] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][jɔː(r); jə(r)][dʒuːs][ɪn] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi]['ɔːlməʊst]
stir it a good while before you put your juice in , that it may be almost
搅拌 它 一个 好的 尽管 前 你 放 你的 汁 在 ， 那 它 可能 是 几乎
[kəʊld] ,
cold ,
寒冷的 ，

先搅拌一会儿，等它几乎凉了再倒入果汁。

[wen] [juː; jʊ][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,
when you put it to it ,
什么时候 你 放 它 到 它 ，

当你把它付诸实践时，

[ænd; ənd] ['ɑːftəwədz] [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [wei] [fɔː(r); fə(r)]['ɔːlməʊst][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ;
and afterwards stir it one way for almost a quarter of an hour ;
和 然后 搅拌 它 一 方式 为了 几乎 一个 四分之一 的 一个 小时 ；

然后朝一个方向搅拌近15分钟；

[ðen] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld][juː; jʊ] [meɪ] [send] [ˌaɪ 'tiː][ʌp]
then sweeten it to your taste and when it is cold you may send it up
然后 甜味 它 到 你的 品尝 和 什么时候 它 是 寒冷的 你 可能 发送 它 向上
.
.
.

然后根据你的口味加糖，冷却后就可以送人了。

['hwɪpt] [kriːm] .
Whipt Cream .
鞭子 奶油 .

鲜奶油。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][eit] [egz] ['biːt(ə)n] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt]
Take a quart of cream and the whites of 8 eggs beaten with half a pint
拿 一个 夸脱 的 奶油 和 这 白人 的 8 鸡蛋 被打败 和 一半 一个 品脱
[ɒv; əv] [waɪn] ;
of wine ;
的 葡萄酒 ；

取一夸脱奶油，将8个鸡蛋的蛋白打散，加入半品脱葡萄酒；

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][tə'geðə(r)][ænd; ənd] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] [wɪð] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)] ,
mix it together and sweeten it to your taste with double refined sugar ,
混合 它 一起 和 甜味 它 到 你的 品尝 和 双倍的 精制 糖 ，

将所有材料混合，并根据个人口味加入双份精制糖调味。

[juː; jʊ] [meɪ] ['pɜːfjuːm] [ˌaɪ 'tiː] ([ɪf] [juː; jʊ] [pliːz]) [wɪð] [mʌsk] [ɔː(r)] ['æmbə(r)] [gʌm] [taɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [ræg]
you may perfume it (if you please) with musk or Amber gum tied in a rag
你 可能 香水 它 (如果 你 请) 和 麝香 或者 琥珀色 胶 系 在 一个 抹布
[ænd; ənd] [stiːpt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] [kriːm] ,
and steeped a little in the cream ,
和 浸泡 一个 小的 在 这 奶油 ，

如果你愿意，可以用麝香或琥珀胶包裹在布袋里，浸泡少量在乳霜中，给它增添香味。

[wɪp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] ['lemən] [piːl] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv]
whip it up with a whisk and a bit of lemon peel tyed in the middle of
鞭 它 向上 和 一个 拂 和 一个 少量 的 柠檬 果皮 捆绑 在 这 中间 的
[ðə; ði] [wɪsk] ,
the whisk ,
这 拂 ，

用打蛋器搅打均匀，并在打蛋器中间系上一小段柠檬皮。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [frɒθ] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] ['glɑːsɪz] .
take off the froth with a spoon , and put into glasses .
拿 离开 这 泡沫 和 一个 勺子 ， 和 放 进入 眼镜 .

用勺子撇去泡沫，然后倒入杯中。

[ə; eɪ] ['traɪf(ə)l] .
A Trifle .
一个 琐事 .

一件小事。

[fɪl] [ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð] ['bɪskɪt] ['faɪnli] ['brəʊkən] , [rʌsk] [ænd; ənd] [spaɪst] [keɪk] , [wet] [wɪð] [waɪn] ,
Fill a dish with biscuit finely broken , rusk and spiced cake , wet with wine ,
充满 一个 盘子 和 饼干 精细地 破碎的 ，烤面包片 和 加香料 蛋糕 ， 湿的 和 葡萄酒 ，

将掰碎的饼干、面包干和香料蛋糕盛入盘中，淋上葡萄酒。

[ðen] [pɔː(r)] [ə; eɪ] [gʊd] - ['kʌstəd] , ([nɒt] [tuː] [θɪk]) ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [rʌsk] ,
then pour a good boil'd custard , (not too thick) over the rusk ,
然后 倒 一个 好的 - 蛋奶冻 ，（ 不是 也 厚的 ） 超过 这 烤面包片 ，

然后将煮好的蛋奶糊（不要太稠）浇在烤面包片上。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['sɪləbʌb] ['əʊvə(r)] [ðæt] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['dʒɛli] [ænd; ənd] ['flaʊəz] .
and put a syllabub over that ; garnish with jelley and flowers .
和 放 一个 教学大纲 超过 那 ； 装饰 和 果冻 和 花朵 .

在上面放上一层薄薄的奶油；用果冻和鲜花装饰。

[keɪk] .
CAKE .
蛋糕 .

蛋糕。

[plʌm] [keɪk] .
Plumb Cake .
垂直 蛋糕 .

李子蛋糕。

[mɪks] [wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts] , [wʌn] [dræm] ['nʌtmeg] , [meɪs] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [iːtʃ] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
Mix one pound currants , one drachm nutmeg , mace and cinnamon each , a little
混合 一 磅 醋栗 ， 一 德拉克马 肉豆蔻 ， 锤 和 肉桂 每个 ， 一个 小的
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ，

将一磅葡萄干、一德拉克马肉豆蔻、一德拉克马肉豆蔻皮和一德拉克马肉桂、少许盐混合在一起。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪtrən] , ['ɒrɪndʒ] [piːl] ['kændid] , [ænd; ənd] ['ɑːməndz] [bliːtʃt] , [sɪks] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
one pound of citron , orange peal candied , and almonds bleach'd , 6 pound of flour ,
一 磅 的 香橼 , 橙子 皮尔 脯 , 和 杏仁 漂白 , 6 磅 的 面粉 ,

一磅香橼、糖渍橙皮和漂白杏仁，6磅面粉，

([wel] -) [biːt] - [egz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [njuː] [eɪl] [jiːst] ,
(well dry'd) beat 21 eggs , and add with 1 quart new ale yeast ,
(出色地 -) 打 - 鸡蛋 , 和 添加 和 1 夸脱 新的 麦芽酒 酵母 ,

（充分晾干）打散21个鸡蛋，加入1夸脱新的麦芽酵母，

[hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [waɪn] , [θriː] [hɑːf] [paɪnts] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] , [kjuː] : [es] :
half pint of wine , 3 half pints of cream and raisins , q : s :
一半 品脱 的 葡萄酒 , 3 一半 品脱 的 奶油 和 葡萄干 , q : s :

半品脱葡萄酒，3 半品脱奶油和葡萄干，q: s:

[pleɪn] [keɪk] .
Plain Cake .
清楚的 蛋糕 .

原味蛋糕。

[naɪn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] ['ɛmptɪnz] ,
Nine pound of flour , 3 pound of sugar , 3 pound of butter , 1 quart emptins ,
九 磅 的 面粉 , 3 磅 的 糖 , 3 磅 的 黄油 , 1 夸脱 空心 ,

九磅面粉，三磅糖，三磅黄油，一夸脱馅饼皮

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [naɪn] [egz] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [spaɪs] , [wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] [waɪn] .
1 quart milk , 9 eggs , 1 ounce of spice , 1 gill of rose - water , 1 gill of wine .
1 夸脱 牛奶 , 9 鸡蛋 , 1 盎司 的 香料 , 1 鳃 的 玫瑰 - 水 , 1 鳃 的 葡萄酒 .

1夸脱牛奶，9个鸡蛋，1盎司香料，1吉尔玫瑰水，1吉尔葡萄酒。

[ə'nʌðə(r)] .
Another .
其他 .

其他。

[θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Three quarters of a pound of sugar , 1 pound of butter ,
三 四分之一 的 一个 磅 的 糖 , 1 磅 的 黄油 ,

四分之三磅糖，一磅黄油，

[sɪks] [egz] ['ɪntuː] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
6 eggs work'd into 1 pound of flour .
6 鸡蛋 工作 进入 1 磅 的 面粉 .

6 个鸡蛋揉入 1 磅面粉中。

[ə; eɪ] [rɪtʃ] [keɪk] .
A rich Cake .
一个 富有的 蛋糕 .

一款浓郁的蛋糕。

[rʌb] [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [faɪv] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Rub 2 pound of butter into 5 pound of flour ,
擦 2 磅 的 黄油 进入 5 磅 的 面粉 ,

将2磅黄油揉入5磅面粉中，

[ˌeɪ diː ˈdiː] - [egz] ([nɒt] [mʌtʃ] [ˈbiːt(ə)n]) [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [ˈɛmptɪnz] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv][waɪn] ,
add 15 eggs (not much beaten) 1 pint of emptins , 1 pint of wine ,
添加 - 鸡蛋 (不是 很多 被打败) 1 品脱 的 空心 , 1 品脱 的 葡萄酒 ,

加入15个鸡蛋（不要打散太多），1品脱蛋黄酱，1品脱葡萄酒，

[niːd] [ʌp] [stɪf] [laɪk] [ˈbɪskɪt] , [ˈkʌvə(r)] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] .
kneed up stiff like biscuit , cover well and put by and let rise over night .
膝盖 向上 僵硬的 喜欢 饼干 , 覆盖 出色地 和 放 经过 和 让 上升 超过 夜晚 .

揉成像饼干一样硬挺的面团，盖好，放在一边，让它发酵过夜。

[tuː; tə][ˌtuːˈtuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊnd] [ˈreɪzɪnz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [gɪl] [ˈbrændi] , [tuː; tə] [səʊk] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] ,
To 2 and a half pound raisins , add 1 gill brandy , to soak over night ,
到 2 和 一个 一半 磅 葡萄干 , 添加 1 鳃 白兰地 , 到 浸泡 超过 夜晚 ,

将2.5磅葡萄干加入1吉尔白兰地，浸泡过夜。

[ɔː(r)] [ɪf] [njuː] [hɑːf][æn; ən][ˈaʊə(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈmɔːnɪŋ] ,
or if new half an hour in the morning ,
或者 如果 新的 一半 一个 小时 在 这 早晨 ,

或者如果早上有半小时的话，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðem; ðəm] [wɪð] [wʌn] [gɪl] [rəʊz] - [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][ænd; ənd][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv][ləʊf] [ˈʃʊgə(r)] ,
add them with 1 gill rose - water and 2 and half pound of loaf sugar ,
添加 他们 和 1 鳃 玫瑰 - 水 和 2 和 一半 磅 的 面包 糖 ,

加入1吉尔玫瑰水和2.5磅方糖，

[wʌn] [aʊns] [ˈsɪnəmən] , [wɜːk] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][ləʊf] [keɪk] , [nəʊ] . [wʌn] .
1 ounce cinnamon , work well and bake as loaf cake , No . 1 .
1 盎司 肉桂 , 工作 出色地 和 烤 作为 面包 蛋糕 , 不 . 1 .

1盎司肉桂，效果很好，可以做成1号面包蛋糕。

[pəˈteɪtəʊ] [keɪk] .
Potato Cake .
土豆 蛋糕 .

土豆饼。

[bɔɪl] [pəˈteɪtəʊz] , [piːl] [ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ,
Boil potatoes , peal and pound them , add yolks of eggs ,
熬 土豆 , 皮尔 和 磅 他们 , 添加 蛋黄 的 鸡蛋 ,

将土豆煮熟，去皮捣碎，加入蛋黄。

[waɪn][ænd; ənd] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] [wɜːk] [wɪð] [ˈflaʊə(r)][ˈɪntuː] [peɪst] , [ʃeɪp] [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] ,
wine and melted butter work with flour into paste , shape as you please ,
葡萄酒 和 融化 黄油 工作 和 面粉 进入 粘贴 , 形状 作为 你 请 ,

葡萄酒和融化的黄油与面粉混合成糊状，然后随意塑形。

[beɪk] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [ðiːz] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] , [waɪn] [ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] .
bake and pour over these melted butter , wine and sugar .
烤 和 倒 超过 这些 融化 黄油 , 葡萄酒 和 糖 .

烘烤后，淋上融化的黄油、葡萄酒和糖。

[ˈdʒɒni] [keɪk] , [ɔː(r)] [həʊ] [keɪk] .
Johny Cake , or Hoe Cake .
约翰尼 蛋糕 , 或者 锄 蛋糕 .

约翰尼蛋糕，或锄头蛋糕。

[skɔːld][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][θriː][paɪnts][ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] ,
Scald 1 pint of milk and put to 3 pints of Indian meal ,
烫伤 1 品脱 的 牛奶 和 放 到 3 品脱 的 印度 一顿饭 ,

将1品脱牛奶烫热，然后倒入3品脱印度玉米粉中。

[ænd; ənd][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)] — [beɪk] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .
and half pint of flower — bake before the fire .
和 一半 品脱 的 花 — 烤 前 这 火 .

半品脱面粉——在火前烘烤。

[ɔː(r)][skɔːld] [wɪð] [mɪlk] [tuː] [θɜːdz] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɪndiən] [miːl] , [ɔː(r)][wet] [tuː] [θɜːdz] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Or scald with milk two thirds of the Indian meal , or wet two thirds with boiling water ,
或者 烫伤 和 牛奶 二 三分之一 的 这 印度 一顿饭 , 或者 湿的 二 三分之一 和 沸腾 水 ,

或者用牛奶烫一下三分之二的印度餐，或者用沸水浸湿三分之二的印度餐。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wɜːk] [ʌp] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ['prɪti] [stɪf] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [ə'bʌv] .
add salt , molasses and shortening , work up with cold water pretty stiff , and bake as above .
添加 盐 , 糖蜜 和 缩短 , 工作 向上 和 寒冷的 水 漂亮的 僵硬的 , 和 烤 作为 多于 .

加入盐、糖蜜和起酥油，用冷水揉成较硬的面团，然后按上述方法烘烤。

['ɪndiən]['slæpdʒæk] .
Indian Slapjack .
印度 拍打杰克 .

印度拍打杰克。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] , [fɔːr] [egz] [fɔːr] [spuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
One quart of milk , 1 pint of indian meal , 4 eggs 4 spoons of flour ,
一 夸脱 的 牛奶 , 1 品脱 的 印度 一顿饭 , 4 鸡蛋 4 勺子 的 面粉 ,

一夸脱牛奶，一品脱印度玉米粉，4个鸡蛋，4勺面粉，

['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [biːt] [tə'geðə(r)] , [beɪkt] [ɒn] , [ɔː(r)][fraɪ][ɪn][ə; eɪ][draɪ][pæn] ,
little salt , beat together , baked on gridles , or fry in a dry pan ,
小的 盐 , 打 一起 , 烘焙 在 烤盘 , 或者 炒 在 一个 干燥 平底锅 ,

加少许盐，搅拌均匀，在烤盘上烤制，或在干锅中煎炸。

[ɔː(r)] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] - [wɪð] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [lɑːd] [ɔː(r)]['bʌtə(r)] .
or baked in a pan which has been rub'd with suet , lard or butter .
或者 烘焙 在 一个 平底锅 哪个 有 到过 - 和 羊脂 , 猪油 或者 黄油 .

或者用涂抹了牛油、猪油或黄油的平底锅烘烤。

[ləʊf] [keɪks] .
Loaf Cakes .
面包 蛋糕 .

条状蛋糕。

[nəʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

[rʌb] [sɪks] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [lɑːd] ,
Rub 6 pound of sugar , 2 pound of lard ,
擦 6 磅 的 糖 , 2 磅 的 猪油 ,

揉搓6磅糖，2磅猪油，

[θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] - [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] - [egz] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
3 pound of butter into 12 pound of flour , add 18 eggs , 1 quart of milk ,
3 磅 的 黄油 进入 - 磅 的 面粉 , 添加 - 鸡蛋 , 1 夸脱 的 牛奶 ,

将3磅黄油加入12磅面粉中，再加入18个鸡蛋和1夸脱牛奶。

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ] [tiː] [kʌp] [ɒv; əv] [ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] ,
2 ounces of cinnamon , 2 small nutmegs , a tea cup of coriander seed ,
2 盎司 的 肉桂 , 2 小的 肉豆蔻 , 一个 茶 杯子 的 香菜 种子 ,

2盎司肉桂，2个小肉豆蔻，一杯芫荽籽，

[iːtʃ] ['paʊndɪd] [faɪn] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['brændi] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [waɪn] ,
each pounded fine and sifted , add one pint of brandy , half a pint of wine ,
每个 猛击 美好的 和 筛过的 , 添加 一 品脱 的 白兰地 , 一半 一个 品脱 的 葡萄酒 ,

将每种原料捣碎过筛，加入一品脱白兰地，半品脱葡萄酒，

[sɪks] [paʊnd] [ɒv; əv] [staʊnd] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ɛmptɪnz] , [fɜːst] ['hævɪŋ] [draɪd] [jɔː(r); jə(r)] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ,
6 pound of stoned raisins , 1 pint of emptins , first having dried your flour in the oven ,
6 磅 的 吸食大麻 葡萄干 , 1 品脱 的 空心 , 第一的 拥有 干燥 你的 面粉 在 这 烤箱 ,

6磅去核葡萄干，1品脱甜甜圈，先将面粉在烤箱中烘干，

[draɪ] [ænd; ənd] [rəʊl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [faɪn] , [rʌb] [jɔː(r); jə(r)] - [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
dry and roll the sugar fine , rub your shortning and sugar half an hour ,
干燥 和 卷 这 糖 美好的 , 擦 你的 - 和 糖 一半 一个 小时 ,

将糖晒干并碾成细粉，将起酥油和糖揉搓半小时，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['rendə(r)] [ðə; ði] [keɪk] [mʌtʃ] ['wai,tər] [ænd; ənd] ['laɪtə(r)] , [hiːt] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [wɪð] [draɪ] [wʊd] ,
it will render the cake much whiter and lighter , heat the oven with dry wood ,
它 将要 使成为 这 蛋糕 很多 更白 和 打火机 , 热 这 烤箱 和 干燥 木头 ,

这样会让蛋糕更白更轻盈，用干柴加热烤箱。

[fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊəz] , [ɪf] [lɑːdʒ] [pænz] [biː; bi] [juːst] ,
for 1 and a half hours , if large pans be used ,
为了 1 和 一个 一半 小时 , 如果 大的 平底锅 是 用过的 ,

如果使用大平底锅，则需要1个半小时。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ðen] [rɪ'kwaɪə(r)] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [smɔːlə(r)] [ləʊvz] .
it will then require 2 hours baking , and in proportion for smaller loaves .
它 将要 然后 要求 2 小时 烘烤 , 和 在 部分 为了 较小的 面包 .

然后需要烘烤 2 小时，小面包的烘烤时间按比例计算。

[tuː; tə] [frɒst] [ˌaɪ 'tiː] .
To frost it .
到 霜 它 .

给它抹上糖霜。

[wɪp] [sɪks] ['waɪts] , ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [θɪk] ,
Whip 6 whites , during the baking , add 3 pound of sifted loaf sugar and put on thick ,
鞭 6 白人 , 期间 这 烘烤 , 添加 3 磅 的 筛过的 面包 糖 和 放 在 厚的 ,

将6个蛋白打发，在烘焙过程中加入3磅过筛的方糖，并搅拌至浓稠。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [hɒt][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
as it comes hot from the oven .
作为 它 来 热的 从 这 烤箱 .

刚从烤箱里拿出来的时候很烫。

[sʌm; səm] [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] ['frɒstɪd] [ləʊf]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ˌaɪ 'tiː] ['indʒə] [ænd; ənd] ['jeloʊz] [ˌaɪ 'tiː] ,
Some return the frosted loaf into the oven , it injures and yellows it ,
一些 返回 这 磨砂 面包 进入 这 烤箱 , 它 受伤 和 黄色 它 ,

有些人会把抹了糖霜的面包放回烤箱，这样做会损伤面包并使其变黄。

[ɪf] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [biː; bi][pʊt][ɒn] [ɪ'miːdiətli] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [best] [wɪ'ðaʊt] ['biːɪŋ] [rɪ'tɜːnd] ['ɪntuː][ðə; ði]
if the frosting be put on immediately it does best without being returned into the
如果 这 糖霜 是 放 在 立即地 它 做 最好的 没有 存在 返回 进入 这
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

如果糖霜立即涂抹在蛋糕上，最好不要再放回烤箱烘烤。

[ə'nʌðə(r)] .
Another .
其他 .

其他。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

[rʌb] [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] - ,
Rub 4 pound of sugar , 3 and a half pound of shortning ,
擦 4 磅 的 糖 , 3 和 一个 一半 磅 的 - ,

将4磅糖、3.5磅起酥油揉搓成泥状。

([hɑːf]['bʌtə(r)][ænd; ənd][hɑːf] [lɑːd]) ['ɪntuː][naɪn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn]['dʌz(ə)n][ɒv; əv] [egz] ,
(half butter and half lard) into 9 pound of flour , 1 dozen of eggs ,
(一半 黄油 和 一半 猪油) 进入 9 磅 的 面粉 , 1 打 的 鸡蛋 ,

将一半黄油和一半猪油加入9磅面粉、1打鸡蛋中，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] , [θriː] ['spuːnful] [ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] , [θriː]
2 ounces of cinnamon , 1 pint of milk , 3 spoonfuls coriander seed , 3
2 盎司 的 肉桂 , 1 品脱 的 牛奶 , 3 一勺 香菜 种子 , 3
[gɪlz] [ɒv; əv]['brændi] ,
gills of brandy ,
鳃 的 白兰地 ,

2盎司肉桂粉，1品脱牛奶，3勺芫荽籽，3吉尔白兰地，

[wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] [waɪn] , [θriː] [gɪlz] [ɒv; əv] ['ɛmptɪnz] , [fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] .
1 gill of wine , 3 gills of emptins , 4 pounds of raisins .
1 鳃 的 葡萄酒 , 3 鳃 的 空心 , 4 磅 的 葡萄干 .

1 吉尔葡萄酒，3 吉尔甜菜根，4 磅葡萄干。

[ə'nʌðə(r)] .
Another .
其他 .

其他。

[nəʊ] . [θriː] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

[sɪks] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [θriː][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] - ,
Six pound of flour , 3 of sugar , 2 and a half pound of shortning ,
六 磅 的 面粉 , 3 的 糖 , 2 和 一个 一半 磅 的 - ,

六磅面粉，三磅糖，两磅半起酥油，

([hɑːf]['bʌtə(r)] , [hɑːf] [lɑːd]) [sɪks] [egz] , [wʌn] ['nʌtmeg] ,
(half butter , half lard) 6 eggs , 1 nutmeg ,
(一半 黄油 , 一半 猪油) 6 鸡蛋 , 1 肉豆蔻 ,

（一半黄油，一半猪油）6个鸡蛋，1个肉豆蔻，

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv][ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]
1 ounce of cinnamon and 1 ounce of coriander seed , 1 pint of
1 盎司 的 肉桂 和 1 盎司 的 香菜 种子 , 1 品脱 的
['ɛmptɪnz] ,
emptins ,
空心 ,

1盎司肉桂粉和1盎司芫荽籽，1品脱恩普廷斯（一种甜菜根），

[ˌtuː'tuː] [gɪlz] ['brændi] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][θriː] [paʊnd] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] .
2 gills brandy , 1 pint of milk and 3 pound of raisins .
2 鳃 白兰地 , 1 品脱 的 牛奶 和 3 磅 的 葡萄干 .

2 吉尔白兰地，1 品脱牛奶和 3 磅葡萄干。

[ə'nʌðə(r)] .
Another .
其他 .

其他。

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

[faɪv] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv]
Five pound of flour , 2 pound of butter , 2 and a half pounds of
五 磅 的 面粉 , 2 磅 的 黄油 , 2 和 一个 一半 磅 的
[ləʊf]['ʃʊgə(r)] ,
loaf sugar ,
面包 糖 ,

五磅面粉，两磅黄油，两磅半方糖，

[ˌtuː'tuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] , - [egz] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [waɪn] ,
2 and a half pounds of raisins , 15 eggs , 1 pint of wine ,
2 和 一个 一半 磅 的 葡萄干 , - 鸡蛋 , 1 品脱 的 葡萄酒 ,

2.5磅葡萄干，15个鸡蛋，1品脱葡萄酒，

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['ɛmptɪnz] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] [gɪl] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] ,
1 pint of emptins , 1 ounce of cinnamon , 1 gill rose - water ,
1 品脱 的 空心 , 1 盎司 的 肉桂 , 1 鳃 玫瑰 - 水 ,

1品脱恩普廷斯奶酪，1盎司肉桂，1吉尔玫瑰水，

[wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] ['brændi] — [beɪkt] [laɪk] [nəʊ] . [wʌn] .
1 gill of brandy — baked like No . 1 .
1 鳃 的 白兰地 — 烘焙 喜欢 不 . 1 .

1 吉尔白兰地——按 1 号烘烤。

[ə'nʌðə(r)] [pleɪn] [keɪk] .
Another Plain cake .
其他 清楚的 蛋糕 .

又一款原味蛋糕。

[nəʊ] . [faɪv] .
No . 5 .
不 . 5 .

5号。

[tuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] - , [wɔːm] [hɒt] ,
Two quarts milk , 3 pound of sugar , 3 pound of shortning , warmed hot ,
二 夸脱 牛奶 , 3 磅 的 糖 , 3 磅 的 - , 温暖 热的 ,

两夸脱牛奶，3磅糖，3磅起酥油，加热至温热。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [swiːt] ['saɪdə(r)] , [ðɪs] ['kɜːd(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] - [egz] , ['ɔːlspaɪs] [ænd; ənd]
add a quart of sweet cyder , this curdle , add 18 eggs , allspice and
添加 一个 夸脱 的 甜的 苹果酒 , 这 凝固 , 添加 - 鸡蛋 , 多香果 和
['ɒrɪndʒ] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
orange to your taste ,
橙子 到 你的 品尝 ,

加入一夸脱甜苹果酒，使其凝固，再加入18个鸡蛋、适量五香粉和橙子。

[ɔː(r)] ['fenl] , [kæroʊweɪ] [ɔː(r)][ˌkɒri'ændə(r)] [siːdz] ; [pʊt] [tuː; tə][naɪn] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [θriː][paɪnts]
or fennel , carroway or coriander seeds ; put to 9 pounds of flour , 3 pints
或者 茴香 , 卡罗威 或者 香菜 种子 ; 放 到 9 磅 的 面粉 , 3 品脱
['ɛmptɪnz] ,
emptins ,
空心 ,

或者茴香籽、香芹籽或芫荽籽；加入9磅面粉、3品脱香料粉中，

[ænd; ənd] [beɪk] [wel] .
and bake well .
和 烤 出色地 .

而且要烤得好。

['kʊkiz] .
Cookies .
曲奇饼 .

曲奇饼。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] ['sləʊli] [ɪn][hɑːf][paɪnt]['wɔːtə(r)] , [skʌm] [wel] [ænd; ənd] [kuːl] ,
One pound sugar boiled slowly in half pint water , scum well and cool ,
一 磅 糖 煮沸 缓慢地 在 一半 品脱 水 , 浮渣 出色地 和 凉爽的 ,

一磅糖在半品脱水中慢煮，撇去浮沫，冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [tiː] [spuːn] [pɜːl] [æʃ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [mɪlk] , [ðen] [tuː] [ænd; ənd][hɑːf] [paʊndz] ['flaʊə(r)] ,
add two tea spoons pearl ash dissolved in milk , then two and half pounds flour ,
添加 二 茶 勺子 珍珠 灰 溶解 在 牛奶 , 然后 二 和 一半 磅 面粉 ,

加入两茶匙溶于牛奶中的珍珠灰，然后加入两磅半面粉。

[rʌb] [ɪn][fɔːr] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] ['faɪnli] ['paʊdəd] [ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] ,
rub in 4 ounces butter , and two large spoons of finely powdered coriander seed ,
擦 在 4 盎司 黄油 , 和 二 大的 勺子 的 精细地 粉末状 香菜 种子 ,

揉搓入 4 盎司黄油和两大勺磨碎的芫荽籽粉，

[wet] [wɪð] [ə'bʌv] ; [meɪk] [rəʊlz] [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [tuː; tə][ðə; ði] [ʃeɪp] [juː; jʊ]
wet with above ; make roles half an inch thick and cut to the shape you
湿的 和 多于 ; 制作 角色 一半 一个 英寸 厚的 和 切 到 这 形状 你
[pliːz] ;
please ;
请 ;

将上述材料浸湿；擀成半英寸厚的面条，然后切成你喜欢的形状；

[beɪk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [slæk] ['ʌv(ə)n] — [gʊd] [θriː] [wiːks] .
bake fifteen or twenty minutes in a slack oven — good three weeks .
烤 十五 或者 二十 分钟 在 一个 松弛 烤箱 — 好的 三 周 .

在温度较低的烤箱中烘烤十五到二十分钟——可以保存三周。

[ə'nʌðə(r)] ['krɪsməs] ['kʊki] .
Another Christmas Cookey .
其他 圣诞节 库奇 .

又一个圣诞饼干。

[tuː; tə] [θriː] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] [tiː] [kʌp] [ɒv; əv] [faɪn] ['paʊdəd] [ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] ,
To three pound flour , sprinkle a tea cup of fine powdered coriander seed ,
到 三 磅 面粉 , 撒 一个 茶 杯子 的 美好的 粉末状 香菜 种子 ,

在三磅面粉中，撒上一杯细磨的芫荽籽粉。

[rʌb] [ɪn] [wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] ,
rub in one pound butter , and one and half pound sugar ,
擦 在 一 磅 黄油 , 和 一 和 一半 磅 糖 ,

加入一磅黄油和一磅半糖，揉搓均匀。

[dɪ'zɒlv] [θriː] [tiː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [pɜːl] [æʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [tiː] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
dissolve three tea spoonfuls of pearl ash in a tea cup of milk ,
溶解 三 茶 一勺 的 珍珠 灰 在 一个 茶 杯子 的 牛奶 ,

将三茶匙珍珠灰溶解在一杯牛奶中，

[niːd] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wel] , [rəʊl] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,
kneed all together well , roll three quarters of an inch thick ,
膝盖 全部 一起 出色地 , 卷 三 四分之一 的 一个 英寸 厚的 ,

将所有材料揉匀，擀成四分之三英寸厚。

[ænd; ənd] [kʌt] [ɔː(r)] [stæmp] ['ɪntuː] [ʃeɪp] [ænd; ənd] [saɪz] [juː; jʊ] [pliːz] , [beɪk] ['sləʊli] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ;
and cut or stamp into shape and size you please , bake slowly fifteen or twenty minutes ;
和 切 或者 邮票 进入 形状 和 尺寸 你 请 , 烤 缓慢地 十五 或者 二十 分钟 ;

然后切成或压成你喜欢的形状和大小，慢烤十五到二十分钟；

[ðəʊ] - [hɑːd] [ænd; ənd] [draɪ] [æt; ət] [fɜːst] , [ɪf] [pʊt] ['ɪntuː] [æn; ən] [ɜːðɜːn] [pɒt] , [ænd; ənd] [draɪ] ['selə(r)] ,
tho ' hard and dry at first , if put into an earthern pot , and dry cellar ,
虽然 - 难的 和 干燥 在 第一的 , 如果 放 进入 一个 土 锅 , 和 干燥 地窖 ,

虽然起初坚硬干燥，但如果放入陶罐中，并置于干燥的地窖里，

[ɔː(r)] [dæmp] [ruːm] , [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [faɪnə] , [s'ɒftə] [ænd; ənd] ['betə(r)] [wen] [sɪks] [mʌnθs] [əʊld] .
or damp room , they will be finer , softer and better when six months old .
或者 潮湿 房间 , 他们 将要 是 更精细 , 更柔和 和 更好的 什么时候 六 几个月 老的 .

如果放在潮湿的房间里，六个月大的时候它们会更细腻、更柔软、更好。

[mə'læsɪz] ['dʒɪndʒəbred] .
Molasses Gingerbread .
糖蜜 姜饼 .

糖蜜姜饼。

[wʌn] ['teɪb(ə)l] [spuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [sʌm; səm] [ˌkɒri'ændə(r)] [ɔː(r)] ['ɔːlspaɪs] , [pʊt] [tuː; tə] [fɔː(r)] [tiː] [spuːn] [pɜːl] [æʃ] ,
One table spoon of cinnamon , some coriander or allspice , put to four tea spoons pearl ash ,
一 桌子 勺子 的 肉桂 , 一些 香菜 或者 多香果 , 放 到 四 茶 勺子 珍珠 灰 ,

一汤匙肉桂粉，一些芫荽籽或多香果粉，加入四茶匙珍珠灰中，

[dɪ'zɒlvd] [ɪn] [hɑːf] [paɪnt] ['wɔːtə(r)] , [fɔː(r)] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [mə'læsɪz] , [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] ,
dissolved in half pint water , four pound flour , one quart molasses , four ounces butter ,
溶解 在 一半 品脱 水 , 四 磅 面粉 , 一 夸脱 糖蜜 , 四 盎司 黄油 ,

将以下物质溶于半品脱水中：四磅面粉、一夸脱糖蜜、四盎司黄油。

([ɪf] [ɪn] ['sʌmə(r)] [rʌb] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ɪf] [ɪn] ['wɪntə(r)] ,
(if in summer rub in the butter , if in winter ,
(如果 在 夏天 擦 在 这 黄油 , 如果 在 冬天 ,

（如果夏天涂抹黄油，如果冬天，）

[wɔːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [spaɪst] ['flaʊə(r)] ,) [niːd] [wel] -
warm the butter and molasses and pour to the spiced flour ,) knead well '
温暖的 这 黄油 和 糖蜜 和 倒 到 这 加香料 面粉 ,) 揉 出色地 -
[tɪl] [stɪf] ,
till stiff ,
直到 僵硬的 ,

将黄油和糖蜜加热后倒入加了香料的面粉中，揉捏至面团变硬。

[ðə; ði] [mɔː(r)] [ðə; ði] ['betə(r)] , [ðə; ði] ['laɪtə(r)] [ænd; ənd] ['wai,tər] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ; [beɪk] [brɪsk] [ˌfɪf'tiːn]
the more the better , the lighter and whiter it will be ; bake brisk fifteen
这 更多的 这 更好的 , 这 打火机 和 更白 它 将要 是 ; 烤 轻快 十五
['mɪnɪts] ;
minutes ;
分钟 ;

多多益善，烤出来的颜色会更浅更白；快速烘烤十五分钟；

[doʊnt] [skɔːtʃ] ; [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pʊt] [ɪn] , [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['waɪts] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [biːt] [tə'geðə(r)] .
don't scorch ; before it is put in , wash it with whites and sugar beat together .
不 烧焦 ; 前 它 是 放 在 , 洗 它 和 白人 和 糖 打 一起 .

不要烧焦；放入锅前，用打发的蛋白和糖清洗一下。

['dʒɪndʒəbred] [keɪks] , [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['dʒɪndʒəbred] .
Gingerbread Cakes , or butter and sugar Gingerbread .
姜饼 蛋糕 , 或者 黄油 和 糖 姜饼 .

姜饼蛋糕，或黄油糖姜饼。

[nəʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [tuː] ['aʊnsɪz] ['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] ,
Three pounds of flour , a grated nutmeg , two ounces ginger , one pound sugar ,
三 磅 的 面粉 , 一个 磨碎的 肉豆蔻 , 二 盎司 姜 , 一 磅 糖 ,

三磅面粉，一个磨碎的肉豆蔻，两盎司生姜，一磅糖，

[θriː] [smɔːl] [spuːn] [pɜːl] [æʃ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [kriːm] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [fɔː(r)] [egz] ,
three small spoons pearl ash dissolved in cream , one pound butter , four eggs ,
三 小的 勺子 珍珠 灰 溶解 在 奶油 , 一 磅 黄油 , 四 鸡蛋 ,

三小勺珍珠灰溶于奶油中，一磅黄油，四个鸡蛋，

[niːd] [ˌaɪ 'tiː] [stɪf] , [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] ['fænsi] , [beɪk] - ['mɪnɪts] .
knead it stiff , shape it to your fancy , bake 15 minutes .
揉 它 僵硬的 , 形状 它 到 你的 想要 , 烤 - 分钟 .

揉成硬面团，按你喜欢的形状塑形，烘烤 15 分钟。

[sɒft] ['dʒɪndʒəbred] [tuː; tə] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [pænz] .
Soft Gingerbread to be baked in pans .
柔软的 姜饼 到 是 烘焙 在 平底锅 .

用烤盘烘烤的软姜饼。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

[rʌb] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] , [ˈɪntuː][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] ,
Rub three pounds of sugar , two pounds of butter , into four pounds of flour ,
擦 三 磅 的 糖 , 二 磅 的 黄油 , 进入 四 磅 的 面粉 ,

将三磅糖、两磅黄油揉入四磅面粉中，

[ˌeɪ diː ˈdiː] - [egz] , [fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ˈdʒɪndʒə(r)] , [fɔːr] [spuːn] [rəʊz][ˈwɔːtə(r)] , [beɪk] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] .
add 20 eggs , 4 ounces ginger , 4 spoons rose water , bake as No . 1 .
添加 - 鸡蛋 , 4 盎司 姜 , 4 勺子 玫瑰 水 , 烤 作为 不 . 1 .

加入 20 个鸡蛋、4 盎司生姜、4 汤匙玫瑰水，按步骤 1 烘烤。

[ˈbʌtə(r)] [drɒp] [duː; də] .
Butter drop do .
黄油 降低 做 .

黄油滴。

[nəʊ] . [θriː] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

[rʌb] [wʌn][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈsprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [meɪs] ,
Rub one quarter of a pound butter , one pound sugar , sprinkled with mace ,
擦 一 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 磅 糖 , 撒上 和 锤 ,

将四分之一磅黄油、一磅糖和少许肉豆蔻粉揉搓均匀，

[ˈɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ˈflaʊə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː][fɔː(r)] [egz] , [wʌn] [ɡlɑːs] [rəʊz][ˈwɔːtə(r)] ,
into one pound and a quarter flour , add four eggs , one glass rose water ,
进入 一 磅 和 一个 四分之一 面粉 , 添加 四 鸡蛋 , 一 玻璃 玫瑰 水 ,

在一磅四分之一的面粉中加入四个鸡蛋和一杯玫瑰水，

[beɪk] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] .
bake as No . 1 .
烤 作为 不 . 1 .

烘焙排名第一。

[ˈdʒɪndʒəbred] .
Gingerbread .
姜饼 .

姜饼。

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

[θriː] [paʊnd] [ˈʃʊɡə(r)] , [hɑːf] [paʊnd] [ˈbʌtə(r)] , [ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ˈdʒɪndʒə(r)] , [wʌn]
Three pound sugar , half pound butter , quarter of a pound of ginger , one
三 磅 糖 , 一半 磅 黄油 , 四分之一 的 一个 磅 的 姜 , 一
[diː oʊ ziː] .
doz .
打 .

三磅糖，半磅黄油，四分之一磅生姜，一打。

[egz] , [wʌn] [ɡlɑːs] [rəʊz][ˈwɔːtə(r)] , [rʌb] [ˈɪntuː] [θriː] [paʊndz] [ˈflaʊə(r)] , [beɪk] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] .
eggs , one glass rose water , rub into three pounds flour , bake as No . 1 .
鸡蛋 , 一 玻璃 玫瑰 水 , 擦 进入 三 磅 面粉 , 烤 作为 不 . 1 .

鸡蛋，一杯玫瑰水，揉搓到三磅面粉中，按第 1 步烘烤。

[ə; eɪ] [tʃiːp] [siːd] [keɪk] .
A cheap seed Cake .
一个 便宜的 种子 蛋糕 .

廉价的籽饼。

[rʌb] [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][æn; ən] [aʊns] ['ɔːlspaɪs] ['ɪntuː][fɔː(r)] [kwɔːts] ['flaʊə(r)] ,
Rub one pound sugar , half an ounce allspice into four quarts flour ,
擦 一 磅 糖 , 一半 一个 盎司 多香果 进入 四 夸脱 面粉 ,

将一磅糖和半盎司五香粉揉搓进四夸脱面粉中，

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pɔː(r)][wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd] [ɪn][wʌn][paɪnt] [mɪlk] , [naɪn] [egz] ,
into which pour one pound butter , melted in one pint milk , nine eggs ,
进入 哪个 倒 一 磅 黄油 , 融化 在 一 品脱 牛奶 , 九 鸡蛋 ,

将一磅黄油（用一品脱牛奶融化）和九个鸡蛋倒入其中，

[wʌn] [gɪl] ['ɛmptɪnz] , ([kæroʊweɪ] [siːd] [ænd; ənd] ['kʌrənts] , [ɔː(r)]['reɪzɪnz] [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz]) [meɪk]
one gill emptins , (carroway seed and currants , or raisins if you please) make
一 鳃 空心 , (卡罗威 种子 和 醋栗 , 或者 葡萄干 如果 你 请) 制作
['ɪntuː] [tuː] [ləʊvz] ,
into two loaves ,
进入 二 面包 ,

一份吉尔·恩普廷斯（香芹籽和醋栗，或者如果你喜欢的话，也可以用葡萄干）做成两个面包，

[beɪk] [wʌn][ænd; ənd][hɑːf]['aʊə(r)] .
bake one and half hour .
烤 一 和 一半 小时 .

烘烤一个半小时。

[kwiːnz] [keɪk] .
Queens Cake .
皇后区 蛋糕 .

女王蛋糕。

[wɪp] [hɑːf] [paʊnd] ['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [ten] [egz] ,
Whip half pound butter to a cream , add 1 pound sugar , ten eggs ,
鞭 一半 磅 黄油 到 一个 奶油 , 添加 1 磅 糖 , 十 鸡蛋 ,

将半磅黄油打发成奶油状，加入1磅糖、10个鸡蛋，

[wʌn] [glɑːs] [waɪn] , [hɑːf] [gɪl] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
one glass wine , half gill rose - water , and spices to your taste ,
一 玻璃 葡萄酒 , 一半 鳃 玫瑰 - 水 , 和 香料 到 你的 品尝 ,

一杯葡萄酒，半吉尔玫瑰水，以及适量的香料。

[ɔːl] [wɜːkt] ['ɪntuː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [pʊt] ['ɪntuː][pænz] , ['kʌvə(r)] [wɪð]
all worked into one and a quarter pound flour , put into pans , cover with
全部 工作 进入 一 和 一个 四分之一 磅 面粉 , 放 进入 平底锅 , 覆盖 和
['peɪpə(r)] ,
paper ,
纸 ,

将所有材料混合成一又四分之一磅面粉，放入烤盘，盖上纸。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [wel] [hiːt] ['ʌv(ə)n] , - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] .
and bake in a quick well heat oven , 12 or 16 minutes .
和 烤 在 一个 快的 出色地 热 烤箱 , - 或者 - 分钟 .

用预热好的烤箱快速烘烤 12 或 16 分钟。

[paʊnd] [keɪk] .
Pound Cake .
磅 蛋糕 .

磅蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɔː(r)] [ten] [egz] ,
One pound sugar , one pound butter , one pound flour , one pound or ten eggs ,
一 磅 糖 , 一 磅 黄油 , 一 磅 面粉 , 一 磅 或者 十 鸡蛋 ,

一磅糖，一磅黄油，一磅面粉，一磅或十个鸡蛋

[rəʊz] ['wɔːtə(r)] [wʌn] [gɪl] , [s'paɪsɪz] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ; [wɒtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,
rose water one gill , spices to your taste ; watch it well ,
玫瑰 水 一 鳃 , 香料 到 你的 品尝 ; 手表 它 出色地 ,

一吉尔玫瑰水，适量香料；注意观察。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [ɪn] - ['mɪnɪts] .
it will bake in a slow oven in 15 minutes .
它 将要 烤 在 一个 慢的 烤箱 在 - 分钟 .

用慢烤箱烤15分钟就行了。

[ə'nʌðə(r)] ([kɔːld]) [paʊnd] [keɪk] .
Another (called) Pound Cake .
其他 (称为) 磅 蛋糕 .

另一种（叫做）磅蛋糕。

[wɜːk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] ['ʃʊgə(r)] , - [tɪl] ['veri] [waɪt] ,
Work three quarters of a pound butter , one pound of good sugar , ' till very white ,
工作 三 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 磅 的 好的 糖 , - 直到 非常 白色的 ,

将四分之三磅黄油和一磅优质白糖一起搅拌至颜色非常白。

[wɪp] [ten] ['waɪts] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fəʊm] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [spuːn] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] ,
whip ten whites to a foam , add the yolks and beat together , add one spoon rose water ,
鞭 十 白人 到 一个 泡沫 , 添加 这 蛋黄 和 打 一起 , 添加 一 勺子 玫瑰 水 ,

将十个蛋白打发至起泡，加入蛋黄搅拌均匀，加入一勺玫瑰水。

[ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['brændi] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['flaʊə(r)] ,
2 of brandy , and put the whole to one and a quarter of a pound flour ,
2 的 白兰地 , 和 放 这 所有的 到 一 和 一个 四分之一 的 一个 磅 面粉 ,

加入2磅白兰地，然后将所有材料混合到1.25磅面粉中。

[ɪf] [jet] [tuː] [sɒft] [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] .
if yet too soft add flour and bake slowly .
如果 然而 也 柔软的 添加 面粉 和 烤 缓慢地 .

如果还是太软，就加面粉，慢慢烘烤。

[sɒft] [keɪks] [ɪn] ['lɪt(ə)l] [pænz] .
Soft Cakes in little pans .
柔软的 蛋糕 在 小的 平底锅 .

用小烤盘烤制的松软蛋糕。

[wʌn] [ænd; ənd] [hɑːf] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [rʌbd] ['ɪntuː] [tuː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] ,
One and half pound sugar , half pound butter , rubbed into two pounds flour ,
一 和 一半 磅 糖 , 一半 磅 黄油 , 摩擦 进入 二 磅 面粉 ,

一磅半糖，半磅黄油，揉搓进两磅面粉中，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [glɑːs] [waɪn] , [wʌn] [duː; də] .
add one glass wine , one do .
添加 一 玻璃 葡萄酒 , 一 做 .

加一杯酒，做一件事。

[rəʊz] ['wɔːtə(r)] , - [egz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['nʌtmeg] .
rose water , 18 eggs and a nutmeg .
玫瑰 水 , - 鸡蛋 和 一个 肉豆蔻 .

玫瑰水、18 个鸡蛋和一个肉豆蔻。

[ə; eɪ] [laɪt] [keɪk] [tuː; tə] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] [kʌps] .
A light Cake to bake in small cups .
一个 光 蛋糕 到 烤 在 小的 杯子 .

适合用小杯子烘焙的轻盈蛋糕。

[hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [rʌbd] ['ɪntuː] [tuː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] ,
Half a pound sugar , half a pound butter , rubbed into two pounds flour ,
一半 一个 磅 糖 ， 一半 一个 磅 黄油 ， 摩擦 进入 二 磅 面粉 ，

半磅糖，半磅黄油，揉搓进两磅面粉中，

[wʌn] [glɑːs] [waɪn] , [wʌn] [duː; də] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] , [tuː] [duː; də] .
one glass wine , one do rose water , two do .
一 玻璃 葡萄酒 ， 一 做 玫瑰 水 ， 二 做 .

一杯葡萄酒，一杯玫瑰水，两杯。

['ɛmptɪnz] , [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['kʌrənts] .
emptins , a nutmeg , cinnamon and currants .
空心 ， 一个 肉豆蔻 ， 肉桂 和 醋栗 .

甜椒、肉豆蔻、肉桂和醋栗。

['ʃrəʊzbəri] [keɪk] .
Shrewsbury Cake .
什鲁斯伯里 蛋糕 .

什鲁斯伯里蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meɪs] ,
One pound butter , three quarters of a pound sugar , a little mace ,
一 磅 黄油 ， 三 四分之一 的 一个 磅 糖 ， 一个 小的 锤 ，

一磅黄油，四分之三磅糖，少许肉豆蔻皮，

[fɔː(r)] [egz] [mɪkst] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] , [tɪl] ['veri] [laɪt] ,
four eggs mixed and beat with your hand , till very light ,
四 鸡蛋 混合 和 打 和 你的 手 ，直到 非常 光 ，

将四个鸡蛋混合，用手搅打至非常蓬松。

[pʊt] [ðə; ði] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [rəʊl] ['ɪntuː] [smɔːl] [keɪks] — [beɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [laɪt] ['ʌv(ə)n] .
put the composition to one pound flour , roll into small cakes — bake with a light oven .
放 这 作品 到 一 磅 面粉 ， 卷 进入 小的 蛋糕 — 烤 和 一个 光 烤箱 .

将所有材料混合，加入一磅面粉，擀成小饼状，用低温烤箱烘烤。

[en] . [biː] .
N . B .
N . B .

注意：

[ɪn] [ɔːl] [keɪsɪz] [weə(r)] [s'paɪsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [nemd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] [ðæt] [ðeɪ] [biː; bi] ['paʊndɪd] [faɪn] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] ;
In all cases where spices are named , it is supposed that they be pounded fine and sifted ;
在 全部 案例 在哪里 香料 是 命名 ， 它 是 据称 那 他们 是 猛击 美好的 和 筛过的 ；

凡是提到香料名称的地方，都假定香料要捣碎过筛；

['ʃʊgə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] ['draɪd] [ænd; ənd] [rəʊld] [faɪn] ; ['flaʊə(r)] , ['draɪd] [ɪn] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] ;
sugar must be dryed and rolled fine ; flour , dryed in an oven ;
糖 必须 是 干燥的 和 滚动 美好的 ； 面粉 ， 干燥的 在 一个 烤箱 ；

糖必须晒干并碾成细粉；面粉必须在烤箱中烘干；

[egz] [wel] [bi:t] [ɔ:(r)] [wɪpt] ['ɪntu:][ə; eɪ]['reɪdʒɪŋ][fəʊm] .
eggs well beat or whipped into a raging foam .
鸡蛋 出色地 打 或者 鞭打 进入 一个 愤怒 泡沫 .

鸡蛋要充分打发或搅打成滚烫的泡沫。

['daɪət] [bred] .
Diet Bread .
饮食 面包 .

低脂面包。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [naɪn] [egz] , [bi:t] [fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] - ['aʊnsɪz] ['flaʊə(r)] ,
One pound sugar , 9 eggs , beat for an hour , add to 14 ounces flour ,
一 磅 糖 , 9 鸡蛋 , 打 为了 一个 小时 , 添加 到 - 盎司 面粉 ,

一磅糖，9个鸡蛋，搅拌一小时，加入14盎司面粉，

['spu:nfʊl] [rəʊz]['wɔ:tə(r)] , [wʌn][du:; də] .
spoonful rose water , one do .
一勺 玫瑰 水 , 一 做 .

一勺玫瑰水，就这么简单。

['sɪnəmən] [ɔ:(r)][ˌkɒri'ændə(r)] , [beɪk] [kwɪk] .
cinnamon or coriander , bake quick .
肉桂 或者 香菜 , 烤 快的 .

肉桂或香菜，快速烘烤。

[rʌsk] . — [tu:; tə] [meɪk] .
RUSK . — To make .
烤面包片 . — 到 制作 .

烤面包片——制作。

[nəʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

[rʌb] [ɪn][hɑ:f] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [hɑ:f] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [tu:; tə][fɔ:(r)] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:][paɪnt] [mɪlk] ,
Rub in half pound sugar , half pound butter , to four pound flour , add pint milk ,
擦 在 一半 磅 糖 , 一半 磅 黄油 , 到 四 磅 面粉 , 添加 品脱 牛奶 ,

将半磅糖、半磅黄油揉入四磅面粉中，加入一品脱牛奶，

[paɪnt] ['ɛmptɪnz] ; [wen] ['rɪz(ə)n] [wel] , [beɪk] [ɪn][pænz][ten] ['mɪnɪts] , [fɑ:st] .
pint emptins ; when risen well , bake in pans ten minutes , fast .
品脱 空心 ; 什么时候 升起 出色地 , 烤 在 平底锅 十 分钟 , 快速地 .

品脱装的甜饼；发酵完成后，放入烤盘中快速烘烤十分钟。

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [sɪks] [egz] , [rʌbd] ['ɪntu:][faɪv] [paʊndz] ['flaʊə(r)] ,
One pound sugar , one pound butter , six eggs , rubbed into 5 pounds flour ,
一 磅 糖 , 一 磅 黄油 , 六 鸡蛋 , 摩擦 进入 5 磅 面粉 ,

一磅糖、一磅黄油、六个鸡蛋，揉搓进五磅面粉中，

[wʌn] [kwɔ:t] ['ɛmptɪnz] [ænd; ənd] [wet] [wɪð] [mɪlk] , [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] [beɪk] , [æz; əz] [ə'bʌv] .
one quart emptins and wet with milk , sufficient to bake , as above .
一 夸脱 空心 和 湿的 和 牛奶 , 充足的 到 烤 , 作为 多于 .

一夸脱的面团，用牛奶浸湿，足够烘烤，如上所述。

[nəʊ] . [θri:] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [rʌbd] ['ɪntuː][sɪks][ɔː(r)][eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
One pound sugar , one pound butter , rubbed into 6 or 8 pounds of flour ,
一 磅 糖 , 一 磅 黄油 , 摩擦 进入 6 或者 8 磅 的 面粉 ,

一磅糖，一磅黄油，揉搓进六磅或八磅面粉中，

- [egz] , [wʌn][paɪnt] ['ɛmptɪnz] , [wet] [sɒft] [wɪð] [mɪlk] , [ænd; ənd] [beɪk] .
12 eggs , one pint emptins , wet soft with milk , and bake .
- 鸡蛋 , 一 品脱 空心 , 湿的 柔软的 和 牛奶 , 和 烤 .

12 个鸡蛋，一品脱 emptins，用牛奶浸软，然后烘烤。

[nəʊ] . [fɔːr] . [piː] . [siː] . [rʌsk] .
No . 4 . P . C . rusk .
不 . 4 . P . C . 烤面包片 .

4. PC 烤面包片。

[pʊt] [ˌfɪf'tiːn] [egz] [tuː; tə][fɔːr] [paʊndz] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['bɪskɪt] ; [ænd; ənd] [beɪk] ['dʌb(ə)l] ,
Put fifteen eggs to 4 pounds flour and make into large biscuit ; and bake double ,
放 十五 鸡蛋 到 4 磅 面粉 和 制作 进入 大的 饼干 ; 和 烤 双倍的 ,

将15个鸡蛋和4磅面粉混合，做成一个大饼干；然后烘烤至两倍大。

[ɔː(r)][wʌn][tɒp][ɒv; əv][ə'nʌðə(r)] .
or one top of another .
或者 一 顶部 的 其他 .

或者一个叠在另一个上面。

[nəʊ] . [faɪv] .
No . 5 .
不 . 5 .

5号。

[wʌn][paɪnt][mɪlk] , [wʌn][paɪnt] ['ɛmptɪnz] , [tuː; tə][biː; bi][leɪd]['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn] [spʌndʒ] ,
One pint milk , one pint emptins , to be laid over night in spunge ,
一 品脱 牛奶 , 一 品脱 空心 , 到 是 铺设 超过 夜晚 在 海绵 ,

一品脱牛奶，一品脱甜甜圈，放在海绵里过夜。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美国烹饪：菜肴、鱼类、家(American Cookery The Art of Dressing Viands,)

第3/3页

[ɪn] ['mɔːnɪŋ] , [melt] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [ɪn] [ə'nʌðə(r)] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
in morning , melt three quarters of a pound butter , one pound sugar , in another pint of milk ,
在 早晨 , 熔化 三 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 磅 糖 , 在 其他 品脱 的 牛奶 ,

早上，将四分之三磅黄油、一磅糖和另一品脱牛奶融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [luːk] [wɔːm] , [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [raɪz] [wel] .
add luke warm , and beat till it rise well .
添加 卢克 温暖的 , 和 打 直到 它 上升 出色地 .

加入温水，搅拌至充分发酵。

[nəʊ] . [sɪks] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , - [egz] ,
No . 6 Three quarters of a pound butter , one pound sugar , 12 eggs ,
不 . 6 三 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 磅 糖 , - 鸡蛋 ,

6号配方：四分之三磅黄油，一磅糖，12个鸡蛋，

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊə(r)] [æz; əz] [ðeɪ] [wɪl] [wet] , [ə; eɪ] [spuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
one quart milk , put as much flour as they will wet , a spoon of cinnamon ,
一 夸脱 牛奶 , 放 作为 很多 面粉 作为 他们 将要 湿的 , 一个 勺子 的 肉桂 ,

一夸脱牛奶，加入适量面粉（以能浸湿面团为准），一勺肉桂粉，

[gɪl] ['ɛmptɪnz] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [tɪl] ['veri] ['pʌfi] [ɔː(r)] [lait] ;
gill emptins , let it stand till very puffy or light ;
鳃 空心 , 让 它 站立 直到 非常 蓬松 或者 光 ;

鳃泡，静置至非常膨胀或轻盈；

[rəʊl] ['ɪntuː] [smɔːl] [keɪks] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ɒn] [ɔɪld] [tɪnz] [waɪl] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɪz] ['hiːtɪŋ] ,
roll into small cakes and let it stand on oiled tins while the oven is heating ,
卷 进入 小的 蛋糕 和 让 它 站立 在 涂油 罐头 尽管 这 烤箱 是 加热 ,

将面团擀成小饼状，放在涂了油的烤盘上，同时预热烤箱。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] , [ðen] [wɒʃ] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['waɪts] , [waɪl] [hɒt] .
bake 15 minutes in a quick oven , then wash the top with sugar and whites , while hot .
烤 - 分钟 在 一个 快的 烤箱 , 然后 洗 这 顶部 和 糖 和 白人 , 尽管 热的 .

用低温烤箱烘烤 15 分钟，然后趁热在顶部刷上糖和蛋白。

['bɪskɪt] .
Biscuit .
饼干 .

饼干。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [aʊns] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [eg] , [wet] [wɪð] [mɪlk] [ænd; ənd] [breɪk] [waɪl] ['ʌv(ə)n] [ɪz] ['hiːtɪŋ] ,
One pound flour , one ounce butter , one egg , wet with milk and break while oven is heating ,
一 磅 面粉 , 一 盎司 黄油 , 一 蛋 , 湿的 和 牛奶 和 休息 尽管 烤箱 是 加热 ,

一磅面粉，一盎司黄油，一个鸡蛋，用牛奶浸湿后在烤箱预热时打散。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
and in the same proportion .
和 在 这 相同的 部分 .

并且按相同的比例。

['bʌtə(r)] ['bɪskɪt] .
Butter Biscuit .
黄油 饼干 .

黄油饼干。

[wʌn][paɪnt] [iːtʃ] [mɪlk][ænd; ənd]['ɛmptɪnz] , [leɪd]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ɪn] [spʌndʒ] ;
One pint each milk and emptins , laid into flour , in sponge ;
一 品脱 每个 牛奶 和 空心 , 铺设 进入 面粉 , 在 海绵 ;

将一品脱牛奶和一品脱甜甜圈放入面粉中，制成海绵蛋糕；

[nekst] ['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paʊnd]['bʌtə(r)] ['meltɪd] , [nɒt][hɒt] ,
next morning add one pound butter melted , not hot ,
下一个 早晨 添加 一 磅 黄油 融化 , 不是 热的 ,

第二天早上加入一磅融化的黄油，不要用热的黄油。

[ænd; ənd] [niːd] ['ɪntuː][æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊə(r)][æz; əz] [wɪl] [wɪð] [ə'nʌðə(r)][paɪnt][ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ,
and knead into as much flower as will with another pint of warmed milk ,
和 揉 进入 作为 很多 花 作为 将要 和 其他 品脱 的 温暖 牛奶 ,

然后加入另一品脱温牛奶，揉入尽可能多的面粉中。

[biː; bi][ɒv; əv][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kənsɪstəns] [tuː; tə] [meɪk] [sɒft] — [sʌm; səm] [melt] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði]
be of a sufficient consistance to make soft — some melt the butter in the
是 的 一个 充足的 一致性 到 制作 柔软的 — 一些 熔化 这 黄油 在 这
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

达到足够的稠度，使其变软——有些人会将黄油融化在牛奶中。

[ə; eɪ]['bʌtə(r)] [drɒp] .
A Butter Drop .
一个 黄油 降低 .

一块黄油。

[fɔː(r)] [jəʊk] , [tuː] ['waɪts] , [wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtə(r)] ,
Four yolks , two whites , one pound flour , a quarter of a pound butter ,
四 蛋黄 , 二 白人 , 一 磅 面粉 , 一个 四分之一 的 一个 磅 黄油 ,

四个蛋黄，两个蛋白，一磅面粉，四分之一磅黄油，

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [tuː] [spuːn] [rəʊz]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] , [beɪkt] [ɪn][tɪn][pænz] .
one pound sugar , two spoons rose water , a little mace , baked in tin pans .
一 磅 糖 , 二 勺子 玫瑰 水 , 一个 小的 锤 , 烘焙 在 锡 平底锅 .

一磅糖，两勺玫瑰水，少许肉豆蔻，用锡盘烘烤。

[prɪ'zɜːvz] .
PRESERVES .
果酱 .

果酱。

[fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːrv] [kwɪns] .
For preserving Quinces .
为了 保存 榅桲 .

用于保存榅桲。

[teɪk] [ə; eɪ] [pek] [ɒv; əv] [kwɪns] , [peə(r)] [ðen] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði][kɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ,
Take a peck of Quinces , pare then , take out the core with a sharp knife ,
拿 一个 啄 的 榅桲 , 削减 然后 , 拿 出去 这 核 和 一个 锋利的 刀 ,

取一小篮榅桲，削皮，然后用锋利的刀取出果核。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðem; ðəm] [həʊl] ; [bɔɪl] ['peərɪŋz] [ænd; ənd] [kɔːrz] [wɪð] [tuː] [paʊnd] [frɒst] [greɪps] ,

if you wish to have them whole ; boil parings and cores with two pound frost grapes ,

如果 你 希望 到 有 他们 所有的 ; 熬 配对 和 核心 和 二 磅 霜 葡萄 ,

如果你想把它们整颗煮熟；将果皮和果核与两磅重的霜冻葡萄一起煮。

[ɪn] [θriː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [æn; ən] [hɑːf] , [ɔː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] ,

in 3 quarts water , boil the liquor an hour and an half , or till it is thick ,

在 3 夸脱 水 , 熬 这 酒 一个 小时 和 一个 一半 , 或者 直到 它 是 厚的 ,

在3夸脱水中，将酒煮沸一个半小时，或直至其变稠。

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] [heə(r)] [sɪv] ,

strain it through a coarse hair sieve ,

拉紧 它 通过 一个 粗 头发 筛 ,

用粗毛筛过滤，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [kwɪns] ;

add one and a quarter pound sugar to every pound of quince ;

添加 一 和 一个 四分之一 磅 糖 到 每一个 磅 的 榅桲 ;

每磅榅桲加入一磅四分之一的糖；

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɪɚəp] , [skɔːld] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [klɪə(r)] ,

put the sugar into the sirrup , scald and skim it till it is clear ,

放 这 糖 进入 这 糖浆 , 烫伤 和 撇去 它 直到 它 是 清除 ,

将糖放入糖浆中，加热至沸腾并撇去浮沫，直到糖浆变得清澈为止。

[pʊt] [ðə; ði] [kwɪns] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɪɚəp] , [kʌt] [ʌp] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [kwɪns] ,

put the quinces into the sirrup , cut up two oranges and mix with the quince ,

放 这 榅桲 进入 这 糖浆 , 切 向上 二 橙子 和 混合 和 这 榅桲 ,

将榅桲放入糖浆中，切好两个橙子与榅桲混合。

[hæŋ] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['aʊəz] ,

hang them over a gentle fire for five hours ,

悬挂 他们 超过 一个 温和的 火 为了 五 小时 ,

将它们悬挂在小火上烤五个小时。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] [pɒt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] , [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] [kuːl] [pleɪs] .

then put them in a stone pot for use , set them in a dry cool place .

然后 放 他们 在 一个 石头 锅 为了 使用 , 放 他们 在 一个 干燥 凉爽的 地方 .

然后将它们放入石罐中备用，并放置在干燥阴凉处。

[fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːrv] [kwɪns] [ɪn] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] .

For preserving Quinces in Loaf Sugar .

为了 保存 榅桲 在 面包 糖 .

用于用方糖保存榅桲。

[teɪk] [ə; eɪ] [pek] [ɒv; əv] [kwɪns] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

Take a peck of Quinces , put them into a kettle of cold water ,

拿 一个 啄 的 榅桲 , 放 他们 进入 一个 壶 的 寒冷的 水 ,

取一小篮榅桲，放入一壶冷水中，

[hæŋ] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] ,

hang them over the fire , boil them till they are soft ,

悬挂 他们 超过 这 火 , 熬 他们 直到 他们 是 柔软的 ,

把它们挂在火上，煮至软烂。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] , [wen] [kəʊld] , [peə(r)] [ðem; ðəm] , ['kwɔːtə(r)] [ɔː(r)] [hɑːv] [ðem; ðəm] ,
then take them out with a fork , when cold , pair them , quarter or halve them ,
然后 拿 他们 出去 和 一个 叉 , 什么时候 寒冷的 , 一对 他们 , 四分之一 或者 一半 他们 ,

然后用叉子把它们取出，冷却后，两两配对，或者切成四分之一或两半。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] ; [teɪk] [ðeə(r)] [weɪt] [ɒv; əv] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bel] - ['met(ə)l] ['ket(ə)l] [ɔː(r)] [sɔːs] [pæn] ,
if you like ; take their weight of loaf sugar , put into a bell - metal kettle or sauce pan ,
如果 你 喜欢 ; 拿 他们的 重量 的 面包 糖 , 放 进入 一个 钟 - 金属 壶 或者 酱 平底锅 ,

如果你愿意的话，可以取他们重量的方糖，放入一个金属锅或平底锅中，

[wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [skɔːld] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [klɪə(r)] ,
with one quart of water , scald and skim it till it is very clear ,
和 一 夸脱 的 水 , 烫伤 和 撇去 它 直到 它 是 非常 清除 ,

加入一夸脱水，用沸水烫一下，撇去浮沫，直到水变得非常清澈。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [kwɪns] , [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [ɪn] [ðə; ði] [sɪɝəp] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
then put in your Quinces , let them boil in the sirrup for half an hour ,
然后 放 在 你的 榅桲 , 让 他们 熬 在 这 糖浆 为了 一半 一个 小时 ,

然后放入榅桲，让它们在糖浆中煮半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒɪz] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [stəʊn] [pɒts] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
add oranges as before if you like , then put them in stone pots for use .
添加 橙子 作为 前 如果 你 喜欢 , 然后 放 他们 在 石头 锅 为了 使用 .

如果喜欢，可以像以前一样加入橙子，然后将它们放入石罐中使用。

[fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːrv] ['strɔːb(ə)riz] .
For preserving Strawberries .
为了 保存 草莓 .

用于保存草莓。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['strɔːb(ə)riz] , [skwiːz] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] ,
Take two quarts of Strawberries , squeeze them through a cloth ,
拿 二 夸脱 的 草莓 , 挤 他们 通过 一个 布 ,

取两夸脱草莓，用布挤压出汁液，

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] ,
add half a pint of water and two pound of sugar , put it into a sauce pan ,
添加 一半 一个 品脱 的 水 和 二 磅 的 糖 , 放 它 进入 一个 酱 平底锅 ,

加入半品脱水和两磅糖，放入平底锅中。

[skɔːld] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] , [teɪk] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['strɔːb(ə)riz] [wɪð] [stemz] [ɒn] ,
scald and skim it , take two pound of Strawberries with stems on ,
烫伤 和 撇去 它 , 拿 二 磅 的 草莓 和 茎 在 ,

将水烧开撇去浮沫，取两磅带梗草莓，

[set] [jɔː(r); jə(r)] [sɔːs] [pæn] [ɒn] [ə; eɪ] ['tʃæfɪŋ] [dɪʃ] ,
set your sauce pan on a chaffing dish ,
放 你的 酱 平底锅 在 一个 摩擦 盘子 ,

将平底锅放在保温盘上，

[pʊt] [æz; əz] ['meni] ['strɔːb(ə)riz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [dɪʃ] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [wɪð] [ðə; ði] [stemz] [ʌp]
put as many Strawberries into the dish as you can with the stems up
放 作为 许多 草莓 进入 这 盘子 作为 你 能 和 这 茎 向上
[wɪ'ðaʊt] - [ðem; ðəm] ,
without bruizing them ,
没有 - 他们 ,

尽量多地将草莓放入盘中，草莓蒂朝上，注意不要碰伤草莓。

[let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] ,
let them boil for about ten minutes ,
让 他们 熬 为了 关于 十 分钟 ,

煮约十分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ['dʒentli] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stəʊn] [pɒt]
then take them out gently with a fork and put them into a stone pot
然后 拿 他们 出去 轻轻地 和 一个 叉 和 放 他们 进入 一个 石头 锅
[fɔː(r); fə(r)] [juːz] ;
for use ;
为了 使用 ;

然后轻轻地用叉子将它们取出，放入石罐中使用；

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [dʌn] [ðə; ði] [həʊl] [tɜːn] [ðə; ði] [sɪɝəp] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pɒt] , [wen] [hɒt] ;
when you have done the whole turn the sirrup into the pot , when hot ;
什么时候 你 有 完毕 这 所有的 转动 这 糖浆 进入 这 锅 , 什么时候 热的 ;

全部完成后，趁热将糖浆倒入锅中；

[set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
set them in a cool place for use .
放 他们 在 一个 凉爽的 地方 为了 使用 .

将它们放在阴凉处备用。

['kʌrənts] [ænd; ənd] ['tʃeriz] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] , [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)]
Currants and Cherries may be done in the same way , by adding a little more
醋栗 和 樱桃 可能 是 完毕 在 这 相同的 方式 , 经过 添加 一个 小的 更多的
['ʃʊgə(r)] .
sugar .
糖 .

葡萄干和樱桃也可以用同样的方法制作，只需多加一点糖即可。

[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['sɪtrən] .
The American Citron .
这 美国人 香橼 .

美国香橼。

[teɪk] [ðə; ði] ['raɪn] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['wɔːtəmelən] [nɒt] [tuː] [raɪp] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Take the rine of a large watermelon not too ripe cut it into small pieces ,
拿 这 林恩 的 一个 大的 西瓜 不是 也 成熟 切 它 进入 小的 件 ,

取一个不太熟的大西瓜，瓜瓤切成小块，

[teɪk] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] ,
take two pound of loaf sugar , one pint of water , put it all into a kettle ,
拿 二 磅 的 面包 糖 , 一 品脱 的 水 , 放 它 全部 进入 一个 壶 ,

取两磅方糖，一品脱水，全部放入水壶中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [pɒts] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
let it boil gently for four hours , then put it into pots for use .
让 它 熬 轻轻地 为了 四 小时 , 然后 放 它 进入 锅 为了 使用 .

小火慢煮四个小时，然后倒入锅中即可使用。

[tuː; tə] [kiːp] [waɪt] ['bʊlɪs] , [peəz] , [plʌm] , [ɔː(r)] ['dæmzn] & [siː] . [fɔː(r); fə(r)] [tɑːrts] [ɔː(r)] [paɪz] .
To keep White Bullace , Pears , Plumbs , or Damsons & c . for tarts or pies .
到 保持 白色的 牛市 , 梨 , 普拉姆斯 , 或者 李子 & c . 为了 蛋挞 或者 馅饼 .

保存白葡萄、梨、李子或大马士革李子等，用于制作馅饼或挞。

['gæðə(r)][ðem; ðəm] [wen] [fʊl] [grəʊn] , [ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə] [tɜːn] , [pɪk] [ɔːl][ðə; ði] ['lɑːdʒɪst][aʊt] ,
Gather them when full grown , and just as they begin to turn , pick all the largest out ,
收集 他们 什么时候 满的 生长 , 和 只是 作为 他们 开始 到 转动 , 挑选 全部 这 最大 出去 ,

等它们完全长大后，把它们收集起来，在它们开始变色的时候，挑出所有最大的。

[seɪv] [ə'baʊt] [tuː] [θɜːdz] [ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] ,
save about two thirds of the fruit ,
节省 关于 二 三分之一 的 这 水果 ,

保留大约三分之二的水果，

[tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] [θɜːd] [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,
to the other third put as much water as you think will cover them ,
到 这 其他 第三 放 作为 很多 水 作为 你 思考 将要 覆盖 他们 ,

对着剩下的三分之一，倒入你认为能完全覆盖它们的水。

[bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪm] [ðem; ðəm] ; [wen] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [bɔɪld] ['veri] [sɒft] ,
boil and skim them ; when the fruit is boiled very soft ,
熬 和 撇去 他们 ; 什么时候 这 水果 是 煮沸 非常 柔软的 ,

煮沸后撇去浮沫；当水果煮至非常软烂时，

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] [heə(r)] [sɪv] ;
strain it through a coarse hair sieve ;
拉紧 它 通过 一个 粗 头发 筛 ;

用粗毛筛过滤；

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪkə(r)] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
and to every quart of this liquor put a pound and a half of sugar ,
和 到 每一个 夸脱 的 这 酒 放 一个 磅 和 一个 一半 的 糖 ,

每夸脱这种酒里加入一磅半糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [wel] ; [ðen] [θrəʊ] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [fruːt] , [dʒʌst] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ][skɔːld] ;
boil it , and skim it very well ; then throw in your fruit , just give them a scald ;
熬 它 , 和 撇去 它 非常 出色地 ; 然后 扔 在 你的 水果 , 只是 给 他们 一个 烫伤 ;

煮沸后撇去浮沫；然后放入水果，稍微烫一下即可；

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɒtlz] [wɪð] [waɪd] [maʊðz] ,
take them off the fire , and when cold , put them into bottles with wide mouths ,
拿 他们 离开 这 火 , 和 什么时候 寒冷的 , 放 他们 进入 瓶子 和 宽的 嘴 ,

把它们从火上移开，冷却后，装入广口瓶中。

[pɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] [sɪrəp] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [leɪ] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [waɪt] ['peɪpə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
pour your sirrup over them , lay a piece of white paper over them ,
倒 你的 糖浆 超过 他们 , 躺 一个 片 的 白色的 纸 超过 他们 ,

将糖浆淋在上面，再盖上一张白纸。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ɔɪl] .
and cover them with oil .
和 覆盖 他们 和 油 .

然后用油涂抹它们。

[tuː; tə] [meɪk] ['mɑːməleɪd] .
To make Marmalade .
到 制作 果酱 .

制作橘子酱。

[tuː; tə] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [kwɪns] ,

To two pounds of quinces ,

到 二 磅 的 榅桲 ,

两磅榅桲，

[pʊt] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [sp'rɪŋwɔːtə] ;

put three quarters of a pound of sugar and a pint of springwater ;

放 三 四分之一 的 一个 磅 的 糖 和 一个 品脱 的 泉水 ;

放入四分之三磅糖和一品脱泉水；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] ;

then put them over the fire , and boil them till they are tender ;

然后 放 他们 超过 这 火 , 和 熬 他们 直到 他们 是 投标 ;

然后将它们放在火上煮，直到变软；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] [ænd; ənd] [ðem; ðəm] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['lɪkə(r)] ,

then take them up and bruize them ; then put them into the liquor ,

然后 拿 他们 向上 和 瘀伤 他们 ; 然后 放 他们 进入 这 酒 ,

然后把它们捡起来，捣碎；然后把它们放进酒里。

[let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][pɒts]

let it boil three quarters of an hour , and then put it into your pots

让 它 熬 三 四分之一 的 一个 小时 , 和 然后 放 它 进入 你的 锅

[ɔː(r)] ['sɔːsəz] .

or saucers .

或者 碟子 .

煮沸四十五分钟后，倒入锅或碟子中。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['mʌlˌberiːz] [həʊl] .

To preserve Mulberries whole .

到 保存 桑葚 所有的 .

为了完整地保存桑葚。

[set][sʌm; səm] ['mʌlˌberiːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn] ['skɪlɪt] [ɔː(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] ;

Set some mulberries over the fire in skillet or preserving pan ;

放 一些 桑葚 超过 这 火 在 煎锅 或者 保存 平底锅 ;

将一些桑葚放在煎锅或烤盘中，用火烤制；

[drɔː] [frɒm; frəm][ðem; ðəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [streɪnd] ;

draw from them a pint of juice when it is strained ;

画 从 他们 一个 品脱 的 汁 什么时候 它 是 紧张 ;

过滤后，从中取出一品脱果汁；

[ðen] [teɪk] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['biːt(ə)n] ['veri] [faɪn] , [wet] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ðə; ði][paɪnt]

then take three pounds of sugar beaten very fine , wet the sugar with the pint

然后 拿 三 磅 的 糖 被打败 非常 美好的 , 湿的 这 糖 和 这 品脱

[ɒv; əv][dʒuːs] ,

of juice ,

的 汁 ,

然后取三磅糖，打成细粉，用一品脱果汁润湿糖粉，

[bɔɪl] [ʌp][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'tiː] , [pʊt][ɪn] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][raɪp] ['mʌlˌberiːz] ,

boil up your sugar and skim it , put in two pounds of ripe mulberries ,

熬 向上 你的 糖 和 撇去 它 , 放 在 二 磅 的 成熟 桑葚 ,

将糖煮沸并撇去浮沫，放入两磅成熟的桑葚。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][ðə; ði] [sɪɝəp] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [wɔːm] ,

and let them stand in the sirrup till they are thoroughly warm ,

和 让 他们 站立 在 这 糖浆 直到 他们 是 彻底 温暖的 ,

让它们在糖浆里浸泡到完全暖和为止。

[ðen] [set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl] ['veri] ['dʒentli] ; [duː; də][ðem; ðəm]
then set them on the fire , and let them boil very gently ; do them
然后 放 他们 在 这 火 , 和 让 他们 熬 非常 轻轻地 ; 做 他们
[bʌt; bət][hɑːf] [ɪ'nʌf] ,
but half enough ,
但 一半 足够的 ,

然后把它们放在火上，用小火慢煮；煮到一半就行了。

[səʊ] [pʊt] [ðem; ðəm][baɪ][ɪn][ðə; ði] [sɪɚəp] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm]['dʒentli] [ə'gen] :
so put them by in the sirrup till next day , then boil them gently again :
所以 放 他们 经过 在 这 糖浆 直到 下一个 天 , 然后 熬 他们 轻轻地 再次 :

所以把它们放在糖浆里保存到第二天，然后再用小火慢煮:

[wen] [ðə; ði] [sɪɚəp] [ɪz] ['prɪti] [θɪk] , [ænd; ənd] [wɪl] [stænd][ɪn] [raʊnd] [drɒps] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] ,
when the sirrup is pretty thick , and will stand in round drops when it is cold ,
什么时候 这 糖浆 是 漂亮的 厚的 , 和 将要 站立 在 圆形的 滴 什么时候 它 是 寒冷的 ,

当糖浆变得非常浓稠，冷却后会凝结成圆形水滴时，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ɪ'nʌf] , [səʊ] [pʊt] [ɔːl] ['ɪntuː][ə; eɪ]['gælɪˌpɒt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
they are done enough , so put all into a gallipot for use .
他们 是 完毕 足够的 , 所以 放 全部 进入 一个 加利波特 为了 使用 .

它们已经煮好了，所以把它们全部放进大锅里备用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] - , ['dæmzn] , [ɔː(r)] [plʌm]
To preserve Goosberries , Damsons , or Plumbs
到 保存 - , 李子 , 或者 普拉姆斯

保存醋栗、大马士革李或李子

['gæðə(r)][ðem; ðəm] [wen] [draɪ] , [fʊl] [grəʊn] , [ænd; ənd] [nɒt] [raɪp] ; [pɪk] [ðem; ðəm][wʌn][baɪ][wʌn] ,
Gather them when dry , full grown , and not ripe ; pick them one by one ,
收集 他们 什么时候 干燥 , 满的 生长 , 和 不是 成熟 ; 挑选 他们 一 经过 一 ,

待它们干燥、完全成熟但未成熟时采摘；一个一个地采摘。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [glɑːs] ['bɒtlz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [kliːn] [ænd; ənd][draɪ] ,
put them into glass bottles that are very clean and dry ,
放 他们 进入 玻璃 瓶子 那 是 非常 干净的 和 干燥 ,

将它们装入非常干净干燥的玻璃瓶中。

[ænd; ənd] [kɔːk] [ðem; ðəm] [kləʊz] [wɪð] [njuː] [kɔːrks] ; [ðen] [pʊt] [ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɒn][ðə; ði]
and cork them close with new corks ; then put a kettle of water on the
和 软木 他们 关闭 和 新的 软木塞 ; 然后 放 一个 壶 的 水 在 这
['faɪə(r)] ,
fire ,
火 ,

然后用新的软木塞将它们封好；接着在火上烧一壶水。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtlz] [wɪð] [keə(r)] ; [wet] [nɒt] [ðə; ði][kɔːrks] ,
and put in the bottles with care ; wet not the corks ,
和 放 在 这 瓶子 和 关心 ; 湿的 不是 这 软木塞 ,

小心地装入瓶中；不要弄湿瓶塞。

[bʌt; bət] [let] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [kʌm] [ʌp] [tuː; tə] [ðə; ði] [neks] ;
but let the water come up to the necks ;
但 让 这 水 来 向上 到 这 脖子 ;

但要让水淹到脖子；

[meɪk] [ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [tɜːn] [waɪt] ;
make a gentle fire till they are a little codled and turn white ;
制作 一个 温和的 火 直到 他们 是 一个 小的 鳕鱼 和 转动 白色的 ;

用小火烤至它们稍微变软变白；

[duː; də][nɒt] [teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] [tɪl] [kəʊld] , [ðen] [pɪtʃ] [ðə; ði][kɔːrks][ɔːl]['əʊvə(r)] ,
do not take them up till cold , then pitch the corks all over ,
做 不是 拿 他们 向上 直到 寒冷的 , 然后 沥青 这 软木塞 全部 超过 ,

不要等到它们冷却后再取出，然后把软木塞到处乱扔。

[ɔː(r)][wæks][ðem; ðəm][kləʊz][ænd; ənd] [θɪk] ; [ðen] [set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [draɪ]['selə(r)] .
or wax them close and thick ; then set them in a cool dry cellar .
或者 蜡 他们 关闭 和 厚的 ; 然后 放 他们 在 一个 凉爽的 干燥 地窖 .

或者用蜡将它们紧紧地、厚厚地涂上一层蜡；然后将它们放在阴凉干燥的地窖里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['piːtʃɪz] .
To preserve Peaches .
到 保存 桃子 .

保存桃子。

[pʊt][jɔː(r); jə(r)] ['piːtʃɪz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [dʒʌst] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][skɔːld] , [bʌt; bət][doʊnt][let]
Put your peaches in boiling water , just give them a scald , but don't let
放 你的 桃子 在 沸腾 水 , 只是 给 他们 一个 烫伤 , 但 不 让
[ðem; ðəm] [bɔɪl] ,
them boil ,
他们 熬 ,

把桃子放入沸水中，只需稍微烫一下，不要煮沸。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ðen] [draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sɪv] ,
take them out , and put them in cold water , then dry them in a sieve ,
拿 他们 出去 , 和 放 他们 在 寒冷的 水 , 然后 干燥 他们 在 一个 筛 ,

把它们取出来，放入冷水中，然后用筛子沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] [lɒŋ] [waɪd] [maʊðd] ['bɒtlz] :
and put them in long wide mouthed bottles :
和 放 他们 在 长的 宽的 嘴巴 瓶子 :

并将它们装入长而宽口的瓶子中：

[tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['piːtʃɪz] [teɪk] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
to half a dozen peaches take a quarter of a pound of sugar ,
到 一半 一个 打 桃子 拿 一个 四分之一 的 一个 磅 的 糖 ,

每六个桃子需要四分之一磅糖。

['klærəfaɪ][ˌaɪ 'tiː] , [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['bɒtlz] [wɪð] ['brændi] ,
clarify it , pour it over your peaches , and fill the bottles with brandy ,
阐明 它 , 倒 它 超过 你的 桃子 , 和 充满 这 瓶子 和 白兰地 ,

澄清后，淋在桃子上，然后用白兰地装满瓶子。

[stɒp][ðem; ðəm][kləʊz] , [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][kləʊz] [pleɪs] .
stop them close , and keep them in a close place .
停止 他们 关闭 , 和 保持 他们 在 一个 关闭 地方 .

把它们关在附近，并把它们放在隐蔽的地方。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['eɪprɪkɒts] .
To preserve Apricots .
到 保存 杏子 .

保存杏子。

[teɪk] [jɔː(r); jə(r)]['eɪprɪkɒts][ænd; ənd][peə(r)][ðem; ðəm] , [ðen] [stəʊn] [wɒt] [juː; jʊ][kæn; kən] [həʊl] ;
Take your apricots and pare them , then stone what you can whole ;
拿 你的 杏子 和 削减 他们 , 然后 石头 什么 你 能 所有的 ;

将杏子削皮，然后去掉能去核的杏子；

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [lait] ['bɔɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)]
give them a light boiling in a pint of water , or according to your
给 他们 一个 光 沸腾 在 一个 品脱 的 水 , 或者 根据 到 你的
['kwɒntəti] [ɒv; əv] [fruːt] ;
quantity of fruit ;
数量 的 水果 ;

用一品脱水轻轻煮沸，或根据水果的量调整煮沸次数；

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['eɪprɪkɒts][ɪn]['ʃʊgə(r)] ,
then take the weight of your apricots in sugar ,
然后 拿 这 重量 的 你的 杏子 在 糖 ,

然后称量杏子的重量（以糖为单位），

[ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn] , [ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)] ,
and take the liquor which you boil them in , and your sugar ,
和 拿 这 酒 哪个 你 熬 他们 在 , 和 你的 糖 ,

取煮它们的酒和糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɪɝəp] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [lait] ['bɔɪlɪŋ]
and boil it till it comes to a sirrup , and give them a light boiling
和 熬 它 直到 它 来 到 一个 糖浆 , 和 给 他们 一个 光 沸腾
,
,
,

煮至浓稠成糖浆状，再轻轻煮一下。

['teɪkɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] ; [wen] [ðə; ði] [sɪɝəp] ['dʒeliz] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'nʌf] ;
taking of the scum as it rises ; when the sirrup jellies , it is enough ;
采取 的 这 浮渣 作为 它 上升 ; 什么时候 这 糖浆 果冻 , 它 是 足够的 ;

撇去浮沫；当糖浆凝固成胶状时，就足够了；

[ðen] [teɪk] [ʌp] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði]['dʒeli] , [ænd; ənd] [pʊt] [kʌt]
then take up the apricots , and cover them with the jelly , and put cut
然后 拿 向上 这 杏子 , 和 覆盖 他们 和 这 果冻 , 和 放 切
['peɪpə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
paper over them ,
纸 超过 他们 ,

然后把杏子拿起来，涂上果冻，再盖上剪好的纸片。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [daʊn] [wen] [kəʊld] .
and lay them down when cold .
和 躺 他们 向下 什么时候 寒冷的 .

等它们凉了就把它们放下。

[ɔː(r)] , [teɪk] [juː; jʊ] [plʌm] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [stəʊnz] [ɪn][ðem; ðəm] ,
Or , take you plumbs before they have stones in them ,
或者 , 拿 你 铅 前 他们 有 石头 在 他们 ,

或者，趁李子里还没结石的时候去摘。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [nəʊ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ][pɪn] [θruː] [ðem; ðəm] , [ðen] [ðem; ðəm][ɪn] ['meni]
which you may know by putting a pin through them , then codle them in many
哪个 你 可能 知道 经过 推杆 一个 别针 通过 他们 , 然后 鳕鱼 他们 在 许多
['wɔːtəz] ,
waters ,
水 ,

你可以用针穿过它们，然后在各种水中煮熟它们来辨别它们。

[tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][æz; əz] [griːn] [æz; əz] [grɑːs] ; [piːl] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [ðem; ðəm] [ə'gen] ;
till they are as green as grass ; peel them and codle them again ;
直到 他们 是 作为 绿色的 作为 草 ; 果皮 他们 和 鳕鱼 他们 再次 ;

直到它们像草一样绿；剥皮后再煮；

[juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɪn]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [sɪɝəp] ;
you must take the weight of them in sugar and make a sirrup ;
你 必须 拿 这 重量 的 他们 在 糖 和 制作 一个 糖浆 ;

你必须用等量的糖来制作糖浆；

[pʊt] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn] ,
put to your sugar a pint of water ; then put them in ,
放 到 你的 糖 一个 品脱 的 水 ; 然后 放 他们 在 ,

将一品脱水加入糖中；然后将它们放入，

[set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə][bɔɪl] ['sləʊli] , [tɪl] [ðeɪ] [biː; bi][klɪə(r)] , ['skɪmɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɒf(ə)n] ,
set them on the fire to boil slowly , till they be clear , skimming them often ,
放 他们 在 这 火 到 熬 缓慢地 , 直到 他们 是 清除 , 撇脂 他们 经常 ,

将它们放在火上慢慢煮，直到水变得清澈，期间要经常撇去浮沫。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [griːn] .
and they will be very green .
和 他们 将要 是 非常 绿色的 .

它们会非常翠绿。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] ['glɑːsɪz] , [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
Put them up in glasses , and keep them for use .
放 他们 向上 在 眼镜 , 和 保持 他们 为了 使用 .

把它们装进玻璃杯里，留着以后用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] .
To preserve Cherries .
到 保存 樱桃 .

用于保存樱桃。

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tʃeriz] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Take two pounds of cherries , one pound and a half of sugar ,
拿 二 磅 的 樱桃 , 一 磅 和 一个 一半 的 糖 ,

取两磅樱桃，一磅半糖，

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][feə(r)]['wɔːtə(r)] , [melt] [sʌm; səm]['ʃʊgə(r)][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] ,
half a pint of fair water , melt some sugar in it ; when it is melted ,
一半 一个 品脱 的 公平的 水 , 熔化 一些 糖 在 它 ; 什么时候 它 是 融化 ,

取半品脱清水，在里面融化一些糖；糖融化后，

[pʊt] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]['ʌðə(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] ['tʃeriz] ; [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['sɒftli] ,
put in your other sugar and your cherries ; then boil them softly ,
放 在 你的 其他 糖 和 你的 樱桃 ; 然后 熬 他们 轻轻 ,

加入剩余的糖和樱桃；然后用小火慢煮。

[tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][biː; bi] ['meltɪd] ; [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm][fɑːst] , [ænd; ənd] [skɪm] [ðem; ðəm] ;
till all the sugar be melted ; then boil them fast , and skim them ;
直到 全部 这 糖 是 融化 ; 然后 熬 他们 快速地 , 和 撇去 他们 ;

直到所有糖都融化；然后快速煮沸，撇去浮沫；

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə'gen] ,
take them off two or three times and shake them , and put them on again ,
拿 他们 离开 二 或者 三 时代 和 摇 他们 , 和 放 他们 在 再次 ,

把它们摘下来两三次，抖一抖，然后再戴上。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [fɑːst] ; [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [gʊd] ['kʌlə(r)] ,
and let them boil fast ; and when they are of a good colour ,
和 让 他们 熬 快速地 ; 和 什么时候 他们 是 的 一个 好的 颜色 ,

让它们快速煮沸；当它们变成漂亮的颜色时，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [sɪɚəp] [wɪl] [stænd] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [ɪ'nʌf] .
and the sirrup will stand , they are boiled enough .
和 这 糖浆 将要 站立 , 他们 是 煮沸 足够的 .

糖浆会凝固，说明它们已经煮熟了。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['rɑːzbəriz] .
To preserve Raspberries .
到 保存 覆盆子 .

保存覆盆子。

[tʃuːz] ['rɑːzbəriz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [tuː] [raɪp] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
Chuse raspberries that are not too ripe , and take the weight of them in sugar ,
选择 覆盆子 那 是 不是 也 成熟 , 和 拿 这 重量 的 他们 在 糖 ,

选择不太成熟的覆盆子，并称量其重量与糖的重量。

[wet] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['beriz] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ['sɒftli] ;
wet your sugar with a little water , and put in your berries , and let them boil softly ;
湿的 你的 糖 和 一个 小的 水 , 和 放 在 你的 浆果 , 和 让 他们 熬 轻轻 ;

将糖用水稍微润湿，放入浆果，小火慢煮；

[teɪk] [hiːd] [ɒv; əv] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] ,
take heed of breaking them ; when they are clear , take them up ,
拿 注意 的 打破 他们 ; 什么时候 他们 是 清除 , 拿 他们 向上 ,

注意不要打破它们；当它们清晰可见时，就把它们捡起来。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [sɪɚəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [θɪk] [ɪ'nʌf] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə'gen] ;
and boil the sirrup till it be thick enough , then put them in again ;
和 熬 这 糖浆 直到 它 是 厚的 足够的 , 然后 放 他们 在 再次 ;

将糖浆煮至浓稠，然后再次放入；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəʊld] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] ['glɑːsɪz] .
and when they are cold , put them up in glasses .
和 什么时候 他们 是 寒冷的 , 放 他们 向上 在 眼镜 .

等它们凉了，就把它们装进玻璃杯里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['kʌrənts] .
To preserve Currants .
到 保存 醋栗 .

为了保存醋栗。

[teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] , [pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] ;
Take the weight of the currants in sugar , pick out the seeds ;
拿 这 重量 的 这 醋栗 在 糖 , 挑选 出去 这 种子 ;

称量醋栗在糖中的重量，挑出籽；

[teɪk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [melt] ;
take to a pound of sugar , half a pint of water , let it melt ;
拿 到 一个 磅 的 糖 , 一半 一个 品脱 的 水 , 让 它 熔化 ;

取一磅糖，半品脱水，让糖融化；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [duː; də] ['veri] ['leʒəli] , [skɪm] [ðem; ðəm] ,
then put in your currants and let them do very leisurely , skim them ,
然后 放 在 你的 醋栗 和 让 他们 做 非常 悠闲 ， 撇去 他们 ，

然后放入葡萄干，让它们慢慢煮，之后撇去浮沫。

[ænd; ənd] [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] , [let] [ðə; ði] [sɪɚəp] [bɔɪl] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə'gen] ;
and take them up , let the sirrup boil ; then put them on again ;
和 拿 他们 向上 ， 让 这 糖浆 熬 ； 然后 放 他们 在 再次 ；

把它们捞出来，让糖浆煮沸；然后再放回去；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɪɚəp] [θɪk] [ɪ'nʌf] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] ;
and when they are clear , and the sirrup thick enough , take them off ;
和 什么时候 他们 是 清除 ， 和 这 糖浆 厚的 足够的 ， 拿 他们 离开 ；

当它们变得清澈，糖浆也足够浓稠时，就把它们取下来；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəʊld] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] ['glɑːsɪz] .
and when they are cold , put them up in glasses .
和 什么时候 他们 是 寒冷的 ， 放 他们 向上 在 眼镜 .

等它们凉了，就把它们装进玻璃杯里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [plʌm] .
To preserve Plumbs .
到 保存 普拉姆斯 .

为了保存李子。

[teɪk] [jɔː(r); jə(r)] [plʌm] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [stəʊnz] [ɪn] [ðem; ðəm] ,
Take your plumbs before they have stones in them ,
拿 你的 铅 前 他们 有 石头 在 他们 ，

摘取李子时，要确保里面没有结石。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [nəʊ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] [pɪn] [θruː] [ðem; ðəm] ,
which you may know by putting a pin through them ,
哪个 你 可能 知道 经过 推杆 一个 别针 通过 他们 ，

你可以用针穿过它们来辨别它们。

[ðen] [ðem; ðəm] [ɪn] ['meni] ['wɔːtəz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [æz; əz] [griːn] [æz; əz] [grɑːs] ,
then codle them in many waters till they are as green as grass ,
然后 鳕鱼 他们 在 许多 水 直到 他们 是 作为 绿色的 作为 草 ，

然后将它们放入多种水中慢煮，直到它们像草一样翠绿。

[piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] ['kɒd(ə)l] [ðem; ðəm] [ə'gen] ; [juː; jʊ] [mʌst; məst] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv]
peel them and coddle them again ; you must take the weight of
果皮 他们 和 溺爱 他们 再次 ； 你 必须 拿 这 重量 的
[ðem; ðəm] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
them in sugar ,
他们 在 糖 ，

剥去外皮，再精心烹制；你必须用糖来衡量它们的重量。

[ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] , [set] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
a pint of water , then put them in , set them on the fire ,
一个 品脱 的 水 ， 然后 放 他们 在 ， 放 他们 在 这 火 ，

加一品脱水，然后把它们放进去，放在火上烧。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['sləʊli] [tɪl] [ðeɪ] [biː; bi] [klɪə(r)] , - [ðem; ðəm] ['ɒf(ə)n] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['veri]
to boil slowly till they be clear , skiming them often , and they will be very
到 熬 缓慢地 直到 他们 是 清除 ， - 他们 经常 ， 和 他们 将要 是 非常
[griːn] ;
green ;
绿色的 ；

用小火慢煮至水清澈，期间要经常撇去浮沫，煮熟后会呈现翠绿色；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] ['glɑːsɪz] [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
put them up in glasses and keep them for use .
放 他们 向上 在 眼镜 和 保持 他们 为了 使用 .

把它们装进玻璃杯里，留着以后用。

[tuː; tə] [kiːp] ['dæmzn] .
To keep Damsons .
到 保持 李子 .

为了保留李子。

[teɪk] ['dæmzn] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fɜːst] [raɪp] , [pɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] ['keəfəli] , [waɪp] [ðem; ðəm] [kliːn] ,
Take damsons when they are first ripe , pick them off carefully , wipe them clean ,
拿 李子 什么时候 他们 是 第一的 成熟 , 挑选 他们 离开 小心 , 擦拭 他们 干净的 ,

趁李子刚成熟时采摘，小心摘下，擦干净。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [snʌf] ['bɒtlz] , [stɒp] [ðem; ðəm] [ʌp] [taɪt] [səʊ] [ðæt] [nəʊ] [eə(r)] [kæn; kən] [get] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ,
put them into snuff bottles , stop them up tight so that no air can get to them ,
放 他们 进入 鼻烟 瓶子 , 停止 他们 向上 紧的 所以 那 不 空气 能 得到 到 他们 ,

把它们装进鼻烟瓶里，塞紧瓶口，不让空气进入。

[nɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ; [pʊt] ['nʌθɪŋ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɒtlz] [bʌt; bət] [plʌm] , [pʊt] [ðə; ði] ['bɒtlz] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
nor water ; put nothing into the bottles but plumbs , put the bottles into cold water ,
也不 水 ; 放 没有什么 进入 这 瓶子 但 铅 , 放 这 瓶子 进入 寒冷的 水 ,

也不要装水；瓶子里除了水管什么都不要装，把瓶子放在冷水中。

[hæŋ] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [let] [ðem; ðəm] [hiːt] ['sləʊli] ,
hang them over the fire , let them heat slowly ,
悬挂 他们 超过 这 火 , 让 他们 热 缓慢地 ,

把它们挂在火上，让它们慢慢加热。

[let] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
let the water boil slowly for half an hour ,
让 这 水 熬 缓慢地 为了 一半 一个 小时 ,

让水慢慢煮沸半小时，

[wen] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪz] [kəʊld] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['bɒtlz] , [set] [ðə; ði] ['bɒtlz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kəʊld] [pleɪs] ,
when the water is cold take out the bottles , set the bottles into a cold place ,
什么时候 这 水 是 寒冷的 拿 出去 这 瓶子 , 放 这 瓶子 进入 一个 寒冷的 地方 ,

水凉了之后，把瓶子拿出来，放到阴凉的地方。

[ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [twelv] [mʌnθs] [ɪf] [ðə; ði] ['bɒtlz] [ɑː(r); ə(r)] [stɒpt] [taɪt] ,
they will keep twelve months if the bottles are stopped tight ,
他们 将要 保持 十二 几个月 如果 这 瓶子 是 停止 紧的 ,

如果瓶盖拧紧，可以保存十二个月。

[səʊ] [æz; əz] [nəʊ] [eə(r)] [nɔː(r)] ['wɔːtə(r)] [kæn; kən] [get] [tuː; tə] [ðem; ðəm] .
so as no air nor water can get to them .
所以 作为 不 空气 也不 水 能 得到 到 他们 .

这样一来，空气和水就无法接触到它们。

[ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [kiːp] [lɒŋ] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['bɒtlz] [ɑː(r); ə(r)]['əʊpənd] ; [ðə; ði] [plʌm] [mʌst; məst][biː; bi] [hɑːd] .
They will not keep long after the bottles are opened ; the plumbs must be hard .
他们 将要 不是 保持 长的 后 这 瓶子 是 打开 ; 这 铅 必须 是 难的 .

瓶子打开后它们不会保存太久；李子必须变硬。

['kʌrənt] ['dʒeli] .
Currant Jelly .
黑醋栗 果冻 .

醋栗果冻。

['hævɪŋ] [strɪpt] [ðə; ði] ['kʌrənts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stɔːks] , [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑː(r)] ,
Having stripped the currants from the stalks , put them in a stone jar ,
拥有 脱衣舞 这 醋栗 从 这 茎 , 放 他们 在 一个 石头 罐 ,

将醋栗从茎上摘下来，放入石罐中。

[stɒp] [ˌaɪ 'tiː] [kləʊz] , [set] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ˌhɑː'fweɪ] [ðə; ði][dʒɑː(r)] ,
stop it close , set it in a kettle of boiling water , halfway the jar ,
停止 它 关闭 , 放 它 在 一个 壶 的 沸腾 水 , 半 这 罐 ,

盖紧瓶盖，将瓶子放入沸水中，瓶身浸入沸水一半。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [hɑːf] [æn; ən]['aʊə(r)] ,
let it boil half an hour ,
让 它 熬 一半 一个 小时 ,

煮沸半小时。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði][dʒuːs] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] [heə(r)] [sɪv] ,
take it out and strain the juice through a coarse hair sieve ,
拿 它 出去 和 拉紧 这 汁 通过 一个 粗 头发 筛 ,

取出后用粗孔筛过滤果汁。

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
to a pint of juice put a pound of sugar ,
到 一个 品脱 的 汁 放 一个 磅 的 糖 ,

在一品脱果汁中加入一磅糖，

[set][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [faɪn] [kwɪk] ['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [bel] - ['met(ə)l] ['skɪlɪt] ,
set it over a fine quick fire in a preserving pan , or a bell - metal skillet ,
放 它 超过 一个 美好的 快的 火 在 一个 保存 平底锅 , 或者 一个 钟 - 金属 煎锅 ,

把它放在煎锅或铜锅里，用小火快速煎烤。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][biː; bi] ['meltɪd] ,
keep stirring it all the time till the sugar be melted ,
保持 搅拌 它 全部 这 时间 直到 这 糖 是 融化 ,

不停搅拌直到糖完全融化。

[ðen] [skɪm] [ðə; ði] [skʌm] [ɒf] [æz; əz][fɑːst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] .
then skim the skum off as fast as it rises .
然后 撇去 这 头垢 离开 作为 快速地 作为 它 上升 .

然后迅速撇去浮沫。

[wen] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz] ['veri] [klɪə(r)][ænd; ənd] [faɪn] , [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ɜːðɚn] [ɔː(r)]['tʃaɪnə] [kʌps] ,
When the jelly is very clear and fine , pour it into earthern or china cups ,
什么时候 这 果冻 是 非常 清除 和 美好的 , 倒 它 进入 土 或者 中国 杯子 ,

当果冻变得非常清澈细腻时，将其倒入陶杯或瓷杯中。

[wen] [kəʊld] , [kʌt] [waɪt] ['peɪpəz] [dʒʌst] [ðə; ði] ['bɪgnəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] [pɒt] ,
when cold , cut white papers just the bigness of the top of the pot ,
什么时候 寒冷的 , 切 白色的 文件 只是 这 大 的 这 顶部 的 这 锅 ,

冷却后，将白纸裁成与锅口大小相同的尺寸。

[ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ðə; ði]['dʒeli] , [dɪp] [ðəʊz] ['peɪpəz] [ɪn]['brændi] ,
and lay on the jelly , dip those papers in brandy ,
和 躺 在 这 果冻 , 蘸 那些 文件 在 白兰地 ,

把果冻铺在地上，把那些纸浸入白兰地里，

[ðen] ['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][pɒt][ænd; ənd] [prɪk] [ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [ɒv; əv] [həʊlz] ,
then cover the top of the pot and prick it full of holes ,
然后 覆盖 这 顶部 的 这 锅 和 刺 它 满的 的 孔 ,

然后盖上锅盖，并在上面扎满小孔。

[set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [pleɪs] ; [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][sʌm; səm]['ɪntuː] ['glɑːsɪz] [fɔː(r); fə(r)]['prez(ə)nt][juːz] .
set it in a dry place ; you may put some into glasses for present use .
放 它 在 一个 干燥 地方 ; 你 可能 放 一些 进入 眼镜 为了 展示 使用 .

请将剩余部分放在干燥处；您可以取一些装入玻璃杯中以备后用。

[tuː; tə][draɪ] ['piːtʃɪz] .
To dry Peaches .
到 干燥 桃子 .

将桃子晒干。

[teɪk] [ðə; ði][f'eəɹəst][ænd; ənd]['raɪpɪst] ['piːtʃɪz] , [peə(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][feə(r)]['wɔːtə(r)] ;
Take the fairest and ripest peaches , pare them into fair water ;
拿 这 最公平 和 最成熟的 桃子 , 削减 他们 进入 公平的 水 ;

取最漂亮、最成熟的桃子，削皮放入清水中；

[teɪk] [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)] ; [ɒv; əv][wʌn][hɑːf] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [sɪɝəp] ;
take their weight in double refined sugar ; of one half make a very thin sirrup ;
拿 他们的 重量 在 双倍的 精制 糖 ; 的 一 一半 制作 一个 非常 薄的 糖浆 ;

取其重量的双倍精制糖；取其中一半制成非常稀的糖浆；

[ðen] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['piːtʃɪz] , ['bɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [lʊk] [klɪə(r)] , [ðen] [splɪt][ænd; ənd]
then put in your peaches , boiling them till they look clear , then split and
然后 放 在 你的 桃子 , 沸腾 他们 直到 他们 看 清除 , 然后 分裂 和
[stəʊn] [ðem; ðəm] ,
stone them ,
石头 他们 ,

然后放入桃子，煮至桃子变透明，然后切开去核。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)] , [leɪ] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['dreɪnɪŋ] ,
boil them till they are very tender , lay them a draining ,
熬 他们 直到 他们 是 非常 投标 , 躺 他们 一个 排水 ,

将它们煮至非常软烂，然后沥干水分。

[teɪk] [ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlməʊst][tuː; tə][ə; eɪ]['kændi] ;
take the other half of the sugar , and boil it almost to a candy ;
拿 这 其他 一半 的 这 糖 , 和 熬 它 几乎 到 一个 糖果 ;

取另一半糖，熬煮至几乎成糖状；

[ðen] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][laɪ][ɔːl] [naɪt] [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]
then put in your peaches , and let them lie all night then lay them on a
然后 放 在 你的 桃子 , 和 让 他们 说谎 全部 夜晚 然后 躺 他们 在 一个
[glɑːs] ,
glass ,
玻璃 ,

然后把桃子放进去，让它们静置一整夜，然后把它们放在玻璃杯上。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] , [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['ʃʊgəd] [tuː]
and set them in a stove , till they are dry , if they are sugared too
和 放 他们 在 一个 火炉 , 直到 他们 是 干燥 , 如果 他们 是 糖 也
[mʌtʃ] ,
much ,
很多 ,

如果糖放得太多了，就把它们放在炉子里烤干。

[waɪp] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [wet] [klɒθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [let] [ðə; ði] [fɜːst] [sɪɝəp] [biː; bi] ['veri] [θɪn] ,
wipe them with a wet cloth a little ; let the first sirrup be very thin ,
擦拭 他们 和 一个 湿的 布 一个 小的 ; 让 这 第一的 糖浆 是 非常 薄的 ,

用湿布轻轻擦拭一下；第一道糖浆要非常稀。

[ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
a quart of water to a pound of sugar .
一个 夸脱 的 水 到 一个 磅 的 糖 .

一夸脱水配一磅糖。

[tuː; tə] ['pɪkl] [ɔː(r)] [meɪk] [m'æŋgəʊz] [ɒv; əv] ['melənz] .
To pickle or make Mangoes of Melons .
到 泡菜 或者 制作 芒果 的 甜瓜 .

腌制芒果或甜瓜。

[teɪk] [griːn] ['melənz] , [æz; əz] ['meni] [æz; əz] [juː; jʊ] [pliːz] ,
Take green melons , as many as you please ,
拿 绿色的 甜瓜 , 作为 许多 作为 你 请 ,

拿些青瓜，想拿多少就拿多少。

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [braɪn] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [beə(r)] [æn; ən] [eg] ;
and make a brine strong enough to bear an egg ;
和 制作 一个 盐水 强的 足够的 到 熊 一个 蛋 ;

并制成足以让卵孵化的盐水；

[ðen] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [ɒn] [ðə; ði] ['melənz] , ['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm] [daʊn] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [braɪn] ;
then pour it boiling hot on the melons , keeping them down under the brine ;
然后 倒 它 沸腾 热的 在 这 甜瓜 , 保持 他们 向下 在下面 这 盐水 ;

然后将滚烫的盐水浇在甜瓜上，使甜瓜完全浸没在盐水中；

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [deɪz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [slɪt] [ðem; ðəm] [daʊn] [ɒn] [wʌn] [saɪd] ,
let them stand five or six days ; then take them out , slit them down on one side ,
让 他们 站立 五 或者 六 天 ; 然后 拿 他们 出去 , 缝隙 他们 向下 在 一 边 ,

让它们放置五六天；然后取出，从一侧切开，

[teɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [siːdz] , [skreɪp] [ðem; ðəm] [wel] [ɪn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ,
take out all the seeds , scrape them well in the inside ,
拿 出去 全部 这 种子 , 刮 他们 出色地 在 这 里面 ,

取出所有种子，彻底刮干净内部。

[ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] [kliːn] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['gɑːrlɪk] ,
and wash them clean with cold water ; then take a clove of a garlick ,
和 洗 他们 干净的 和 寒冷的 水 ; 然后 拿 一个 丁香 的 一个 大蒜 ,

用冷水洗净；然后取一瓣蒜，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [slaɪst] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [həʊl] ['pepə(r)] ;
a little ginger and nutmeg sliced , and a little whole pepper ;
一个 小的 姜 和 肉豆蔻 切片 , 和 一个 小的 所有的 胡椒 ;

少许姜片、肉豆蔻片和少许整粒胡椒；

[pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [prə'pɔːrʃənəbli] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['melənz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð] ['mʌstəd] - [siːdz] ;
put all these proportionably into the melons , filling them up with mustard - seeds ;
放 全部 这些 按比例 进入 这 甜瓜 , 填充 他们 向上 和 芥末 - 种子 ;

将所有这些食材按比例放入瓜中，并用芥菜籽填满瓜瓤；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] [ɝːðɝn] [pɒt] [wɪð] [ðə; ði] [slɪt] ['ʌpwədz] ,
then lay them in an earthern pot with the slit upwards ,
然后 躺 他们 在 一个 土 锅 和 这 缝隙 向上 ,

然后将它们放入陶罐中，开口朝上。

[ænd; ənd] [teɪk] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [ænd; ənd] [tuː] [pɑːts] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)]
and take one part of mustard and two parts of vinegar , enough to cover
和 拿 一 部分 的 芥末 和 二 部分 的 醋 ， 足够的 到 覆盖
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ，

取一份芥末和两份醋，用量以刚好没过食材为宜。

['pɔːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə'pɒn][ðem; ðəm] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] , [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][kləʊz] [slɒpt] .
pouring it upon them scalding hot , and keep them close slopped .
浇注 它 之上 他们 烫 热的 ， 和 保持 他们 关闭 倾斜的 .

把滚烫的液体浇在他们身上，让他们保持湿漉漉的状态。

[tuː; tə] ['pɪkl] ['bɑːb(ə)ri] .
To pickle Barberries .
到 泡菜 小檗果 .

腌制小檗果。

[teɪk] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [ɒv; əv] [iːtʃ] [æn; ən]['iːkwəl]['kwɒntəti] ;
Take of white wine vinegar and water , of each an equal quantity ;
拿 的 白色的 葡萄酒 醋 和 水 ， 的 每个 一个 平等的 数量 ；

取等量的白葡萄酒醋和水；

[tuː; tə] ['evri] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪkə(r)] , [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃiːp] ['ʃʊgə(r)] ,
to every quart of this liquor , put in half a pound of cheap sugar ,
到 每一个 夸脱 的 这 酒 ， 放 在 一半 一个 磅 的 便宜的 糖 ，

每夸脱这种酒里加入半磅廉价糖，

[ðen] [pɪk] [ðə; ði] [wɜːst] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['bɑːb(ə)ri] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː] [ðɪs] ['lɪkə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði]
then pick the worst of your barberries and put into this liquor , and the
然后 挑选 这 最差 的 你的 小檗果 和 放 进入 这 酒 ， 和 这
[best]['ɪntuː] ['glɑːsɪz] ;
best into glasses ;
最好的 进入 眼镜 ；

然后挑选出最差的刺柏果放入这种酒中，把最好的刺柏果放入杯中；

[ðen] [bɔɪl][jɔː(r); jə(r)] ['pɪkl] [wɪð] [ðə; ði] [wɜːst] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['bɑːb(ə)ri] , [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] ['veri]
then boil your pickle with the worst of your barberries , and skim it very
然后 熬 你的 泡菜 和 这 最差 的 你的 小檗果 ， 和 撇去 它 非常
[kliːn] ,
clean ,
干净的 ，

然后用最劣质的刺柏果肉煮泡菜，撇去浮沫。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [lʊks] [ɒv; əv][ə; eɪ] [faɪn] ['kʌlə(r)] , [ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə][biː; bi][kəʊld] ,
boil it till it looks of a fine colour , then let it stand to be cold ,
熬 它 直到 它 看起来 的 一个 美好的 颜色 ， 然后 让 它 站立 到 是 寒冷的 ，

煮至颜色变深，然后静置冷却。

[bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] ,
before you strain it ; then strain it through a cloth ,
前 你 拉紧 它 ； 然后 拉紧 它 通过 一个 布 ，

过滤之前，先用布过滤。

['rɪŋɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][get][ɔːl][ðə; ði]['kʌlə(r)][juː; jʊ][kæn; kən][frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɑːb(ə)ri] ;
wringing it to get all the colour you can from the barberries ;
拧干 它 到 得到 全部 这 颜色 你 能 从 这 小檗果 ；

用力拧干，尽可能地挤出小檗果的颜色；

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd]['set(ə)l] , [ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][klɪə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['glɑːsɪz] ;
let it stand to cool and settle , then pour it clear into the glasses ;
让 它 站立 到 凉爽的 和 定居 ， 然后 倒 它 清除 进入 这 眼镜 ；

静置冷却沉淀后，将清澈的液体倒入杯中；

[ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] ['pɪkl] , [bɔɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['fenl] ; [wen] [kəʊld] ,
in a little of the pickle , boil a little fennel ; when cold ,
在 一个 小的 的 这 泡菜 , 熬 一个 小的 茴香 ; 什么时候 寒冷的 ,

在少许泡菜里，煮少许茴香；冷却后，

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪt][æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][pɒt][ɔː(r)][glɑːs] ,
put a little bit at the top of the pot or glass ,
放 一个 小的 少量 在 这 顶部 的 这 锅 或者 玻璃 ,

在锅或杯子的顶部放一点点，

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː][kləʊz] [wɪð] [ə; eɪ]['blædə(r)][ɔː(r)] ['leðə(r)] .
and cover it close with a bladder or leather .
和 覆盖 它 关闭 和 一个 膀胱 或者 皮革 .

并用膀胱或皮革将其严密包裹。

[tuː; tə] ['evri] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [pʊt] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːlt] .
To every half pound of sugar , put a quarter of a pound of white salt .
到 每一个 一半 磅 的 糖 , 放 一个 四分之一 的 一个 磅 的 白色的 盐 .

每半磅糖配四分之一磅白盐。

[tuː; tə] ['pɪkl] ['kjuːkʌmbəz] .
To pickle Cucumbers .
到 泡菜 黄瓜 .

腌制黄瓜。

[let] [jɔː(r); jə(r)] ['kjuːkʌmbəz] [biː; bi] [smɔːl] , [freʃ] ['gæðəd] , [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [spɒts] ;
Let your cucumbers be small , fresh gathered , and free from spots ;
让 你的 黄瓜 是 小的 , 新鲜的 聚集 , 和 自由的 从 地点 ;

黄瓜要小巧、新鲜采摘、没有斑点；

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['pɪkl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][beə(r)][æn; ən] [eg] ;
then make a pickle of salt and water , strong enough to bear an egg ;
然后 制作 一个 泡菜 的 盐 和 水 , 强的 足够的 到 熊 一个 蛋 ;

然后制作一种足够浓稠的盐水腌菜，可以腌制鸡蛋；

[bɔɪl][ðə; ði] ['pɪkl] [ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ə'pɒn][jɔː(r); jə(r)]['kjuːkʌmbəz]
boil the pickle and skim it well , and then pour it upon your cucumbers
熬 这 泡菜 和 撇去 它 出色地 , 和 然后 倒 它 之上 你的 黄瓜
,
,
,

将腌菜煮沸后撇去浮沫，然后淋在黄瓜上。

[ænd; ənd][staɪv][ðem; ðəm] [daʊn] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] [fɔː(r)] ['aʊəz] ; [ðen] [streɪn][ðem; ðəm][aʊt]['ɪntuː]
and stive them down for twenty four hours ; then strain them out into
和 斯蒂夫 他们 向下 为了 二十 四 小时 ; 然后 拉紧 他们 出去 进入
[ə; eɪ]['kʌləndə(r)] ,
a cullender ,
一个 滤器 ,

将它们浸泡24小时；然后用滤网过滤。

[ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði][best] [waɪt] [waɪn]['vɪnɪgə(r)] ,
and dry them well with a cloth , and take the best white wine vinegar ,
和 干燥 他们 出色地 和 一个 布 , 和 拿 这 最好的 白色的 葡萄酒 醋 ,

用布擦干，然后取最好的白葡萄酒醋。

[wɪð] [kləʊvz] , [daɪst] [meɪs] , ['nʌtmeg] , [waɪt] ['pepə(r)] [kɔːnz] , [lɒŋ] ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['reɪsɪz][ɒv; əv]
with cloves , diced mace , nutmeg , white pepper corns , long pepper , and races of
和 丁香 , 切丁 锤 , 肉豆蔻 , 白色的 胡椒 玉米 , 长的 胡椒 , 和 种族 的
['dʒɪndʒə(r)] ,
ginger ,
姜 ,

加入丁香、切碎的肉豆蔻、肉豆蔻、白胡椒粒、长胡椒和姜片，

([æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz]) [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌp] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [klæp] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbəz] [ɪn] ,
(as much as you please) boil them up together , and then clap the cucumbers in ,
(作为 很多 作为 你 请) 熬 他们 向上 一起 , 和 然后 拍 这 黄瓜 在 ,

（随你喜欢）把它们一起煮，然后把黄瓜放进去拍打几下。

[wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [vaɪn] [liːvz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
with a few vine leaves , and a little salt ,
和 一个 很少 藤 树叶 , 和 一个 小的 盐 ,

加几片葡萄叶和少许盐，

[ænd; ənd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [tɜːn] [ðeə(r)] ['kʌlə(r)] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [dʒ'ɑːz] ,
and as soon as they begin to turn their colour , put them into jars ,
和 作为 很快 作为 他们 开始 到 转动 他们的 颜色 , 放 他们 进入 罐子 ,

一旦它们开始变色，就把它们装进罐子里。

[staɪv] [ðem; ðəm] [daʊn] [kləʊz] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [taɪ] [ɒn] [ə; eɪ] ['blædə(r)] [ænd; ənd] ['leðə(r)] .
stive them down close , and when cold , tie on a bladder and leather .
斯蒂夫 他们 向下 关闭 , 和 什么时候 寒冷的 , 领带 在 一个 膀胱 和 皮革 .

把它们紧紧地绑在一起，等冷了，就绑上水囊和皮革。

['ælə,məʊd] [biːf] .
Alamode Beef .
阿拉莫德 牛肉 .

阿拉莫德牛肉。

[teɪk] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] beeÃ£ ; [ænd; ənd] [stʌf] [,aɪ 'tiː] [wɪð] [hɑːf] [paʊnd] [pɔːk] , [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Take a round of beeÃ£ ; and stuff it with half pound pork , half pound of butter ,
拿 一个 圆形的 的 beeÃ£ ; 和 东西 它 和 一半 磅 猪肉 , 一半 磅 的 黄油 ,

取一块圆形的面包，塞入半磅猪肉和半磅黄油，

[ðə; ði] [sɒft] [ɒv; əv] [hɑːf] [ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [wiːt] [bred] , [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] ['veri] [hɑːd] ,
the soft of half a loaf of wheat bread , boil four eggs very hard ,
这 柔软的 的 一半 一个 面包 的 小麦 面包 , 熬 四 鸡蛋 非常 难的 ,

半条小麦面包的软皮，煮四个全熟的鸡蛋，

[tʃɒp] [ðem; ðəm] [ʌp] ; [,eɪ diː 'diː] [swiːt] ['mɑːdʒərəm] , [seɪdʒ] , ['pɑːsli] , - , [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [kləʊvz] ['paʊndɪd] ,
chop them up ; add sweet marjoram , sage , parsley , summersavory , and one ounce of cloves pounded ,
劈 他们 向上 ; 添加 甜的 马郁兰 , 圣人 , 香菜 , - , 和 一 盎司 的 丁香 猛击 ,

将它们切碎；加入甜马郁兰、鼠尾草、欧芹、夏香薄荷和一盎司捣碎的丁香，

[tʃɒp] [ðem; ðəm] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [wɪð] [tuː] [egz] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd] [,eɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [dʒɪl] [ɒv; əv] [waɪn] ,
chop them all together , with two eggs very fine , and add a jill of wine ,
劈 他们 全部 一起 , 和 二 鸡蛋 非常 美好的 , 和 添加 一个 吉尔 的 葡萄酒 ,

将它们全部切碎，包括两个鸡蛋，切碎后加入一小杯葡萄酒。

['siːz(ə)n] ['veri] [haɪ] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [kʌt] [həʊlz] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [biːf] , [tuː; tə] [pʊt] [jɔː(r); jə(r)] ['stʌfɪŋ] [ɪn] ,
season very high with salt and pepper , cut holes in your beef , to put your stuffing in ,
季节 非常 高的 和 盐 和 胡椒 , 切 孔 在 你的 牛肉 , 到 放 你的 馅 在 ,

用大量的盐和胡椒粉腌制牛肉，在牛肉上切几个洞，用来塞馅料。

[ðen] [stɪk] [həʊl] [kləʊvz] ['ɪntuː][ðə; ði] [biːf] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [tuː] [peɪl] [pɒt] ,
then stick whole cloves into the beef , then put it into a two pail pot ,
然后 戳 所有的 丁香 进入 这 牛肉 , 然后 放 它 进入 一个 二 桶 锅 ,

然后将整颗丁香塞入牛肉中，再将牛肉放入一个两桶容量的锅中。

[wɪð] [stɪks] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [biːf] [raʊnd] [wen] [dʌn] ,
with sticks at the bottom , if you wish to have the beef round when done ,
和 棍子 在 这 底部 , 如果 你 希望 到 有 这 牛肉 圆形的 什么时候 完毕 ,

如果想要牛肉烤成圆形，可以在底部插上木棍。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [klɒθ] [ænd; ənd][baɪnd][ˌaɪ 'tiː] [taɪt] [wɪð] - [ɔː(r)] - [jɑːrdz][ɒv; əv] [twaɪn] ,
put it into a cloth and bind it tight with 20 or 30 yards of twine ,
放 它 进入 一个 布 和 绑定 它 紧的 和 - 或者 - 码 的 缠绕 ,

把它包进一块布里，然后用20到30码长的细绳扎紧。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][pɒt] [wɪð] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn][dʒɪl][ɒv; əv] [waɪn] ,
put it into your pot with two or three quarts of water , and one jill of wine ,
放 它 进入 你的 锅 和 二 或者 三 夸脱 的 水 , 和 一 吉尔 的 葡萄酒 ,

把它放入锅中，加入两三夸脱水和一吉尔葡萄酒。

[ɪf] [ðə; ði] [raʊnd] [biː; bi] [lɑːdʒ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] [tuː; tə] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] .
if the round be large it will take three or four hours to bake it .
如果 这 圆形的 是 大的 它 将要 拿 三 或者 四 小时 到 烤 它 .

如果饼比较大，烤制需要三到四个小时。

[fɔː(r); fə(r)] ['dresɪŋ] ['kɒdfɪʃ] .
For dressing Codfish .
为了 敷料 鳕鱼 .

用于烹制鳕鱼。

[pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [fɜːst]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ,
Put the fish first into cold water and wash it ,
放 这 鱼 第一的 进入 寒冷的 水 和 洗 它 ,

先把鱼放入冷水中清洗，

[ðen] [hæŋ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][səʊk][ˌaɪ 'tiː][sɪks] ['aʊəz] [ɪn] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
then hang it over the fire and soak it six hours in scalding water ,
然后 悬挂 它 超过 这 火 和 浸泡 它 六 小时 在 烫 水 ,

然后把它挂在火上，再用开水浸泡六个小时。

[ðen] [ʃɪft] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [kliːn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ,
then shift it into clean warm water , and let it scald for one hour ,
然后 转移 它 进入 干净的 温暖的 水 , 和 让 它 烫伤 为了 一 小时 ,

然后将其转移到干净的温水中，烫煮一小时。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [mʌtʃ] ['betə(r)][ðæn; ðən][tuː; tə] [bɔɪl] .
it will be much better than to boil .
它 将要 是 很多 更好的 比 到 熬 .

这样做比水煮要好得多。

[tuː; tə] [bɔɪl] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['gɑːd(ə)n] [stʌf] .
To boil all kinds of Garden Stuff .
到 熬 全部 种类 的 花园 东西 .

用来煮各种园艺食材。

[ɪn] ['dresɪŋ] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] ['gɑːd(ə)n] [hɜːbs] , [teɪk] [keə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kliːn] [wɒʃt] ;
In dressing all sorts of kitchen garden herbs , take care they are clean washed ;
在 敷料 全部 排序 的 厨房 花园 草药 , 拿 关心 他们 是 干净的 洗过 ;

在处理各种菜园香草时，要注意清洗干净；

[ðæt] [ðeə(r)] [biː; bi] [nəʊ] [smɔːl] [sneɪlz] , [ɔː(r)] ['kætəpɪləz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [liːvz] ; [ænd; ənd] [ðæt] [ɔːl]

that there be no small snails , or caterpillars between the leaves ; and that all

那 那里 是 不 小的 蜗牛 ， 或者 毛毛虫 之间 这 树叶 ； 和 那 全部

[kɔːs] ['aʊtə(r)] [liːvz] ,

coarse outer leaves ,

粗 外 树叶 ，

叶片间不得有小蜗牛或毛虫；所有粗糙的外层叶片，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [tɒps] [ðæt] [hæv; həv] [rɪ'siːvd] ['eni] ['ɪndʒəri] [baɪ] [ðə; ði] ['weðə(r)] , [biː; bi] ['teɪkən] [ɒf] ;

and the tops that have received any injury by the weather , be taken off ;

和 这 最高额 那 有 已收到 任何 受伤 经过 这 天气 ， 是 已采取 离开 ；

被天气损坏的顶部要摘掉；

[nekst] [wɒʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ]

next wash them in a good deal of water , and put them into a

下一个 洗 他们 在 一个 好的 交易 的 水 ， 和 放 他们 进入 一个

['kʌləndə(r)] [tuː; tə] [dreɪn] ,

cullender to drain ,

滤器 到 流走 ，

接下来用大量清水冲洗干净，然后放入滤网沥干水分。

[keə(r)] [mʌst; məst] ['laɪkwaɪz] [biː; bi] ['teɪkən] , [ðæt] [jɔː(r); jə(r)] [pɒt] [ɔː(r)] [sɔːs] [pæn] [biː; bi] [kliːn] ,

care must likewise be taken , that your pot or sauce pan be clean ,

关心 必须 同样地 是 已采取 ， 那 你的 锅 或者 酱 平底锅 是 干净的 ，

同样需要注意的是，你的锅或平底锅必须保持清洁。

[wel] [tɪnd] , [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [sænd] , [ɔː(r)] [griːs] .

well tinned , and free from sand , or grease .

出色地 罐装 ， 和 自由的 从 沙 ， 或者 润滑脂 .

罐头包装完好，不含沙子或油脂。

[tuː; tə] [kiːp] [griːn] ['piːz] [tɪl] ['krɪsməs] .

To keep Green Peas till Christmas .

到 保持 绿色的 豌豆 直到 圣诞节 .

把青豆保存到圣诞节。

[teɪk] [jʌŋ] ['piːz] , [ʃel] [ðem; ðəm] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] [tuː; tə] [dreɪn] ,

Take young peas , shell them , put them in a cullender to drain ,

拿 年轻的 豌豆 ， 壳 他们 ， 放 他们 在 一个 滤器 到 流走 ，

取嫩豌豆，剥壳，放入滤网沥干水分。

[ðen] [baɪ] [ə; eɪ] [klɒθ] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [taɪmz] ['dʌb(ə)l] [ɒn] [ə; eɪ] ['teɪb(ə)l] , [ðen] [spred] [ðem; ðəm] [ɒn] ,

then by a cloth four or five times double on a table , then spread them on ,

然后 经过 一个 布 四 或者 五 时代 双倍的 在 一个 桌子 ， 然后 传播 他们 在 ，

然后用一块布在桌子上叠四五层，再把它们摊开。

[draɪ] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [jɔː(r); jə(r)] ['bɒtlz] ['redi] , [fɪl] [ðem; ðəm] ,

dry them very well , and have your bottles ready , fill them ,

干燥 他们 非常 出色地 ， 和 有 你的 瓶子 准备好 ， 充满 他们 ，

把它们彻底晾干，准备好瓶子，然后装满它们。

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['mʌtn] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [fæt] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɒft] ;

cover them with mutton suet fat when it is a little soft ;

覆盖 他们 和 羊肉 羊脂 胖的 什么时候 它 是 一个 小的 柔软的 ；

羊油稍稍变软后，用羊油涂抹在它们上面；

[fɪl] [ðə; ði] [neks] ['ɔːlməʊst] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] , [kɔːk] [ðem; ðəm] ,

fill the necks almost to the top , cork them ,

充满 这 脖子 几乎 到 这 顶部 ， 软木 他们 ，

将瓶颈处几乎装满，然后用软木塞封口。

[taɪ][ə; eɪ]['blædə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['leðə(r)] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [kuːl]
tie a bladder and a leather over them and set them in a dry cool
领带 一个 膀胱 和 一个 皮革 超过 他们 和 放 他们 在 一个 干燥 凉爽的
[pleɪs] .
place .
地方 .

用皮囊和皮革将它们包起来，放在干燥阴凉的地方。

[tuː; tə][bɔɪl] [frentʃ] [biːnz] .
To boil French Beans .
到 熬 法语 豆子 .

煮四季豆。

[teɪk] [jɔː(r); jə(r)] [biːnz] [ænd; ənd] [strɪŋ] [ðem; ðəm] , [kʌt] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [ðen] [ə'krɒs] ,
Take your beans and string them , cut in two and then across ,
拿 你的 豆子 和 细绳 他们 , 切 在 二 和 然后 穿过 ,

将豆角去筋，切成两半，然后再横向切开。

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [dʌn] [ðem; ðəm][ɔːl] , ['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm]['əʊvə(r)] [wɪð] [sɔːlt] , [stɜː(r)][ðem; ðəm]
when you have done them all , sprinkle them over with salt , stir them
什么时候 你 有 完毕 他们 全部 , 撒 他们 超过 和 盐 , 搅拌 他们
[tə'geðə(r)] ,
together ,
一起 ,

全部完成后，撒上盐，搅拌均匀。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][jɔː(r); jə(r)]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm][bɔɪl] [ʌp] [kwɪk]
as soon as your water boils put them in and make them boil up quick
作为 很快 作为 你的 水 沸腾 放 他们 在 和 制作 他们 熬 向上 快的
,
,
,

水一开就把它们放进去，快速煮沸。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [suːn] [dʌn] [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [lʊk] [ɒv; əv][ə; eɪ]['betə(r)] [griːn] [ðæn; ðən] [wen]
they will be soon done and they will look of a better green than when
他们 将要 是 很快 完毕 和 他们 将要 看 的 一个 更好的 绿色的 比 什么时候
['grəʊɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['gɑːd(ə)n] [ɪf] ;
growing in the garden if ;
生长 在 这 花园 如果 ;

它们很快就会成熟，而且如果种在花园里，它们的颜色会比在花园里生长时更绿；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [jʌŋ] , ['əʊnli] [breɪk] [ɒf] [ðə; ði] [endz] ,
they are very young , only break off the ends ,
他们 是 非常 年轻的 , 仅有的 休息 离开 这 结束 ,

它们还很幼小，只需掰断末端即可。

[ðem; ðəm] [breɪk] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [dres] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
them break in two and dress them in the same manner .
他们 休息 在 二 和 裙子 他们 在 这 相同的 方式 .

将它们分成两半，然后用同样的方法处理。

[tuː; tə][bɔɪl] [brɔːd] [biːnz] .
To boil broad Beans .
到 熬 广阔 豆子 .

煮蚕豆。

[biːnz] [rɪ'kwaɪə(r)][ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [best][tuː; tə] [ʃel] [ðem; ðəm]
Beans require a great deal of water and it is not best to shell them
豆子 要求 一个 伟大的 交易 的 水 和 它 是 不是 最好的 到 壳 他们
[tɪl] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə][gəʊ]['ɪntuː][ðə; ði][pɒt] ,
till just before they are ready to go into the pot ,
直到 只是 前 他们 是 准备好 到 去 进入 这 锅 ,

豆子需要大量的水，最好在即将下锅前再剥壳。

[wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn] [wɪð] [sʌm; səm] [pɪkt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][sʌm; səm][sɔːlt] ,
when the water boils put them in with some picked parsley and some salt ,
什么时候 这 水 沸腾 放 他们 在 和 一些 挑选 香菜 和 一些 盐 ,

水烧开后，将它们与一些摘好的欧芹和一些盐一起放入锅中。

[meɪk] [ðem; ðəm][bɔɪl] [ʌp] [kwɪk] , [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðem; ðəm] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fɔːl] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn]
make them boil up quick , when you see them begin to fall , they are done
制作 他们 熬 向上 快的 , 什么时候 你 看 他们 开始 到 落下 , 他们 是 完毕
[ɪ'nʌf] ,
enough ,
足够的 ,

快速煮沸，当看到它们开始下沉时，就说明煮好了。

[streɪn] [ðem; ðəm] [ɒf] ,
strain them off ,
拉紧 他们 离开 ,

把它们滤掉，

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [bɔɪld] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [send] [pleɪn] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ɔː(r)] [bəʊt] .
garnish the dish with boiled parsley and send plain butter in a cup or boat .
装饰 这 盘子 和 煮沸 香菜 和 发送 清楚的 黄油 在 一个 杯子 或者 船 .

用煮熟的欧芹装饰这道菜，并将原味黄油装在杯子或小船里送上。

[tuː; tə] [bɔɪl] [griːn] ['piːz] .
To boil green Peas .
到 熬 绿色的 豌豆 .

煮青豆。

[wen] [jɔː(r); jə(r)] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [ʃeld] [ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [mʌtʃ]
When your peas are shelled and the water boils which should not be much
什么时候 你的 豌豆 是 带壳 和 这 水 沸腾 哪个 应该 不是 是 很多
[mɔː(r)][ðæn; ðən] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,
more than will cover them ,
更多的 比 将要 覆盖 他们 ,

当豌豆剥好壳，水烧开后（水量只需刚好没过豌豆即可），

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] [mɪnt] ,
put them in with a few leaves of mint ,
放 他们 在 和 一个 很少 树叶 的 薄荷 ,

把它们和几片薄荷叶一起放进去，

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][æz; əz][bɪg][æz; əz][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] ,
as soon as they boil put in a piece of butter as big as a walnut ,
作为 很快 作为 他们 熬 放 在 一个 片 的 黄油 作为 大的 作为 一个 核桃 ,

水烧开后，立即放入一块核桃大小的黄油。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm][ə'baʊt] , [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ɪ'nʌf] , [streɪn] [ðem; ðəm] [ɒf] ,
and stir them about , when they are done enough , strain them off ,
和 搅拌 他们 关于 , 什么时候 他们 是 完毕 足够的 , 拉紧 他们 离开 ,

搅拌均匀，煮熟后滤出即可。

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [dreɪnz] [ɒf] ,
and sprinkle in a little salt , shake them till the water drains off ,
和 撒 在 一个 小的 盐 , 摇 他们 直到 这 水 排水沟 离开 ,

撒上少许盐，摇晃至水分沥干。

[send] [ðem; ðəm] [hɒt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ɔː(r)] [bəʊt] .
send them hot to the table with melted butter in a cup or boat .
发送 他们 热的 到 这 桌子 和 融化 黄油 在 一个 杯子 或者 船 .

趁热端上桌，配上用杯子或小船盛装的融化黄油。

[tuː; tə] [bɔɪl] [ə'spærəgəs] .
To boil Asparagus .
到 熬 芦笋 .

煮芦笋。

[fɜːst] [kʌt] [ðə; ði] [waɪt] [endz] [ɒf] [ə'baʊt] [sɪks] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hed] ,
First cut the white ends off about six inches from the head ,
第一的 切 这 白色的 结束 离开 关于 六 英寸 从 这 头 ,

首先将白色的末端从距离头部约六英寸的地方剪掉，

[ænd; ənd] [skreɪp] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [griːn] [pɑːt] ['daʊnwəd] ['veri] [kliːn] , [æz; əz] [juː; jʊ] [skreɪp] [ðem; ðəm] ,
and scrape them from the green part downward very clean , as you scrape them ,
和 刮 他们 从 这 绿色的 部分 向下 非常 干净的 , 作为 你 刮 他们 ,

从绿色部分向下刮，刮得非常干净，刮的时候要刮干净。

[θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [klɪə(r)] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['səʊkɪŋ] ,
throw them into a pan of clear water , and after a little soaking ,
扔 他们 进入 一个 平底锅 的 清除 水 , 和 后 一个 小的 浸泡 ,

把它们扔进一盆清水中，浸泡一会儿后，

[taɪ] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] [smɔːl] ['iːv(ə)n] ['bʌnd(ə)lz] , [wen] [jɔː(r); jə(r)] ['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ,
tie them up in small even bundles , when your water boils , put them in ,
领带 他们 向上 在 小的 甚至 捆绑 , 什么时候 你的 水 沸腾 , 放 他们 在 ,

把它们捆成大小均匀的小束，水烧开后放入锅中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌp] [kwɪk] ; [bʌt; bət] [baɪ] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [ðeɪ] [wɪl] [luːz] [ðeə(r)] [hedz] ;
and boil them up quick ; but by over boiling they will lose their heads ;
和 熬 他们 向上 快的 ; 但 经过 超过 沸腾 他们 将要 失去 他们的 头部 ;

把它们快速煮熟；但是煮过头了，它们就会失去头颅；

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] , [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [təʊst] , [ænd; ənd] [təʊst] [ˌaɪ 'tiː] [braʊn] [ɒn] [bəʊθ] [saɪdz] ;
cut a slice of bread , for a toast , and toast it brown on both sides ;
切 一个 片 的 面包 , 为了 一个 吐司 , 和 吐司 它 棕色的 在 两个都 侧面 ;

切一片面包，做成吐司，两面都烤成棕色；

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [ə'spærəgəs] [ɪz] [dʌn] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['keəfəli] ; [dɪp] [ðə; ði] [təʊst] [ɪn] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] ['wɔːtə(r)] ,
when your asparagus is done , take it up carefully ; dip the toast in the asparagus water ,
什么时候 你的 芦笋 是 完毕 , 拿 它 向上 小心 ; 蘸 这 吐司 在 这 芦笋 水 ,

芦笋煮熟后，小心地将其捞出；将吐司蘸着芦笋水吃。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [dɪʃ] ;
and lay it in the bottom of your dish ;
和 躺 它 在 这 底部 的 你的 盘子 ;

把它放在盘子底部；

[ðen] [leɪ] [ðə; ði] [hedz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [endz] ['aʊtwədz] ;
then lay the heads of the asparagus on it , with the white ends outwards ;
然后 躺 这 头部 的 这 芦笋 在 它 , 和 这 白色的 结束 向外 ;

然后将芦笋头放在上面，白色的一端朝外；

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [hedz] ; [kʌt] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
pour a little melted butter over the heads ; cut an orange into small pieces ,
倒 一个 小的 融化 黄油 超过 这 头部 ; 切 一个 橙子 进入 小的 件 ,

在花朵上淋上少许融化的黄油；将橙子切成小块，

[ænd; ənd] [stɪk] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃ] .
and stick them between for garnish .
和 戳 他们 之间 为了 装饰 .

并将它们插在中间作装饰。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['kæbɪdʒ] .
To boil Cabbage .
到 熬 卷心菜 .

煮卷心菜。

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [lɑːdʒ] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['kwɔːtəz] ; [ɪf] [smɔːl] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [hɑːvz] ;
If your cabbage is large , cut it into quarters ; if small , cut it in halves ;
如果 你的 卷心菜 是 大的 , 切 它 进入 四分之一 ; 如果 小的 , 切 它 在 一半 ;

如果你的卷心菜很大，就切成四份；如果很小，就切成两半；

[let] [jɔː(r); jə(r)]['wɔːtə(r)] [bɔɪl] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
let your water boil , then put in a little salt ,
让 你的 水 熬 , 然后 放 在 一个 小的 盐 ,

先把水烧开，然后加一点盐。

[ænd; ənd][nekst][jɔː(r); jə(r)] ['kæbɪdʒ] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][sɔːlt][ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] ;
and next your cabbage with a little more salt upon it ;
和 下一个 你的 卷心菜 和 一个 小的 更多的 盐 之上 它 ;

接下来，在卷心菜上再撒点盐；

[meɪk] [jɔː(r); jə(r)]['wɔːtə(r)] [bɔɪl] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [stɔːk] [ɪz]['tendə(r)] ,
make your water boil as soon as possible , and when the stalk is tender ,
制作 你的 水 熬 作为 很快 作为 可能的 , 和 什么时候 这 茎 是 投标 ,

尽快将水烧开，待茎秆变软后，

[teɪk] [ʌp] [jɔː(r); jə(r)] ['kæbɪdʒ] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌləndə(r)] , [ɔː(r)] [sɪv] , [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [meɪ] [dreɪn] [ɒf] ,
take up your cabbage into a cullender , or sieve , that the water may drain off ,
拿 向上 你的 卷心菜 进入 一个 滤器 , 或者 筛 , 那 这 水 可能 流走 离开 ,

将卷心菜放入滤网或筛子中沥干水分。

[ænd; ənd][send][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]['teɪb(ə)l][æz; əz][hɒt][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] .
and send it to table as hot as you can .
和 发送 它 到 桌子 作为 热的 作为 你 能 .

趁热端上桌。

[sə'vɔɪ] [ɑː(r); ə(r)] [drest] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Savoys are dressed in the same manner .
萨伏伊 是 穿着 在 这 相同的 方式 .

萨沃伊人的穿着打扮也一样。

[fɔː(r); fə(r)] ['bruːɪŋ] [spruːs] [bɪə(r)] .
For brewing Spruce Beer .
为了 酿造 云杉 啤酒 .

用于酿造云杉啤酒。

[teɪk] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [hɒps] , [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [hɑːf] [æn; ən]['aʊə(r)][ɪn][wʌn] ['gælən] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
Take four ounces of hops , let them boil half an hour in one gallon of water
拿 四 盎司 的 酒花 , 让 他们 熬 一半 一个 小时 在 一 加仑 的 水
,
,
,

取四盎司啤酒花，放入一加仑水中煮沸半小时。

[streɪn] [ðə; ði] [hɒp] ['wɔːtə(r)] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌsɪks'tiːn] ['gælənz] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [tuː] ['gælənz] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,

strain the hop water then add sixteen gallons of warm water , two gallons of molasses ,

拉紧 这 跳 水 然后 添加 十六 加仑 的 温暖的 水 , 二 加仑 的 糖蜜 ,

将啤酒花水过滤后，加入十六加仑温水和两加仑糖蜜。

[eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] [spruːs] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,

eight ounces of essence of spruce , dissolved in one quart of water ,

八 盎司 的 本质 的 云杉 , 溶解 在 一 夸脱 的 水 ,

八盎司云杉精华溶于一夸脱水中，

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] [kɑːsk] , [ðen] [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ɛmptɪnz] ,

put it in a clean cask , then shake it well together , add half a pint of emptins ,

放 它 在 一个 干净的 酒桶 , 然后 摇 它 出色地 一起 , 添加 一半 一个 品脱 的 空心 ,

把它倒入干净的桶里，然后充分摇匀，加入半品脱的Emptins酒。

[ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ænd; ənd] [wɜːk] [wʌn] [wiːk] , [ɪf] ['veri] [wɔːm] ['weðə(r)] [les] [taɪm] [wɪl] [duː; də] ,

then let it stand and work one week , if very warm weather less time will do ,

然后 让 它 站立 和 工作 一 星期 , 如果 非常 温暖的 天气 较少的 时间 将要 做 ,

然后让它静置发酵一周，如果天气非常热，时间可以缩短一些。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [drɔːn] [ɒf] [tuː; tə] ['bɒt(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [tuː; tə] ['evri] ['bɒt(ə)l] .

when it is drawn off to bottle , add one spoonful of molasses to every bottle .

什么时候 它 是 绘制 离开 到 瓶子 , 添加 一 一勺 的 糖蜜 到 每一个 瓶子 .

将糖浆装瓶时，每瓶加入一勺糖蜜。

['ɛmptɪnz] .

Emptins .

空心 .

恩普廷斯。

[teɪk] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] [hɒps] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

Take a handful of hops and about three quarts of water , let it boil about fifteen minutes ,

拿 一个 少数 的 酒花 和 关于 三 夸脱 的 水 , 让 它 熬 关于 十五 分钟 ,

取一把啤酒花和大约三夸脱水，煮沸约十五分钟。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['θɪkənɪŋ] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] [fɔː(r); fə(r)] [stɑːtʃ] , [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] ,

then make a thickening as you do for starch , strain the liquor ,

然后 制作 一个 增稠 作为 你 做 为了 淀粉 , 拉紧 这 酒 ,

然后像制作淀粉糊一样进行增稠，过滤汤汁。

[wen] [kəʊld] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɛmptɪnz] [tuː; tə] [wɜːk] [ðem; ðəm] ,

when cold put a little emptins to work them ,

什么时候 寒冷的 放 一个 小的 空心 到 工作 他们 ,

天气冷的时候，加点药水进去试试。

[ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [wel] - [ɪn] [ə; eɪ] ['bɒt(ə)l] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [wiːks] .

they will keep well cork'd in a bottle five or six weeks .

他们 将要 保持 出色地 - 在 一个 瓶子 五 或者 六 周 .

用软木塞封瓶，可以保存五到六周。

[əd'vɜːtɪsmənt] .
ADVERTISEMENT .
广告 .

广告。

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] ,
The author of the American Cookery ,
这 作者 的 这 美国人 烹饪 ,

《美国烹饪》的作者

[nɒt] ['hævɪŋ] [æn; ən] [ˌedʒu'keɪʃ(ə)n] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [wɜːk] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [pres] ,
not having an education sufficient to prepare the work for the press ,
不是 拥有 一个 教育 充足的 到 准备 这 工作 为了 这 按 ,

缺乏足够的教育背景，无法胜任新闻工作。

[ðə; ði] ['pɜːs(ə)n] [ðæt] [wɒz; wəz] [ɪm'plɔɪd] [baɪ] [hɜː(r); hə(r)] , [ænd; ənd] [ɪn'trʌstɪd] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'siːts] ,
the person that was employed by her , and entrusted with the receipts ,
这 人 那 曾是 受雇 经过 她 , 和 受托 和 这 收据 ,
[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] ,
to prepare them for publication ,
到 准备 他们 为了 发布 ,

她雇佣并委托保管收据，负责整理出版事宜的那个人，

([wɪð] [ə; eɪ] [dɪ'zaɪn] [tuː; tə] [ɪm'pəʊz] [ɒn] [hɜː(r); hə(r)] ,
(with a design to impose on her ,
(和 一个 设计 到 强加 在 她 ,

（意图强加于她，）

[ænd; ənd] ['ɪndʒə(r)] [ðə; ði] [seɪl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bʊk]) [dɪd] [ə'mɪt] ['sevrəl] ['ɑːtɪk(ə)lz] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɪn]
and injure the sale of the book) did omit several articles very essential in
和 损伤 这 销售 的 这 书) 做过 忽略 一些 文章 非常 基本的 在
[sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪ'siːts] ,
some of the receipts ,
一些 的 这 收据 ,

（并损害了该书的销量）确实遗漏了一些收据中非常重要的几项内容，

[ænd; ənd] [pleɪst] ['ʌðə(r)z] [ɪn] [ðeə(r)] [sted] , [wɪtʃ] [wɜː(r); wə(r)] ['haɪli] [ɪn'dʒʊəriəs] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ,
and placed others in their stead , which were highly injurious to them ,
和 放置 其他的 在 他们的 坚定 , 哪个 是 高度 有害的 到 他们 ,

并安排其他人代替他们，这对他们造成了极大的伤害。

[wɪ'ðaʊt] [hɜː(r); hə(r)] [kən'sent] — - [wɪtʃ] [wɒz; wəz] [ˌʌn'nəʊn] [tuː; tə] [hɜː(r); hə(r)] , [tɪl] ['ɑːftə(r)]
without her consent — - which was unknown to her , till after
没有 她 同意 — - 哪个 曾是 未知 到 她 , 直到 后
[ˌpʌblɪ'keɪʃn] ;
publication ;
发布 ;

未经她同意——直到出版后她才知道此事；

[bʌt; bət] [ʃiː; ʃi] [hæz; həz] [rɪ'muːvd] [ðem; ðəm] [æz; əz] [fɑː(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] , [baɪ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]
but she has removed them as far as possible , by the following
但 她 有 已移除 他们 作为 远的 作为 可能的 , 经过 这 下列的

但她已尽可能地将它们移除，具体方法如下

[e'rɑːtə] .
ERRATA .
勘误表 .

勘误表。

[peɪdʒ] - .
Page 25 .
页 - .

第25页。

[raɪs] ['pʊdɪŋ] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] ; [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [riːd] [hɑːf] [paʊnd] — [fɔː(r); fə(r)] -
Rice pudding , No . 2 ; for one pound butter , read half pound — for 14
米 布丁 , 不 . 2 ; 为了 一 磅 黄油 , 读 一半 磅 — 为了 -
[egz] [riːd] [eit] .
eggs read 8 .
鸡蛋 读 8 .

米布丁，2号；一磅黄油，应改为半磅——14个鸡蛋，应改为8个。

[nəʊ] . [faɪv] ; ['ɑːftə(r)][hɑːf][paɪnt][raɪs] , [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['aʊnsɪz] ['ʃʊgə(r)] .
No . 5 ; after half pint rice , add 6 ounces sugar .
不 . 5 ; 后 一半 品脱 米 , 添加 6 盎司 糖 .

第 5 步；加入半品脱米后，加入 6 盎司糖。

[peɪdʒ] - .
Page 26 .
页 - .

第26页。

[ə; eɪ][naɪs] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] , [nəʊ] . [θriː] ; [bɔɪl] ['əʊnli][sɪks] ['aʊəz] . — [ə; eɪ]['flaʊə(r)] ['pʊdɪŋ] ; [riːd]
A nice Indian pudding , No . 3 ; boil only 6 hours . — A flour pudding ; read
一个 好的 印度 布丁 , 不 . 3 ; 熬 仅有的 6 小时 . — 一个 面粉 布丁 ; 读
[naɪn] [spuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
9 spoons of flour ,
9 勺子 的 面粉 ,

一道美味的印度布丁，第3号；只需煮6小时。——面粉布丁；用9勺面粉。

[pʊt] [ɪn] ['skɔːldɪŋ] [mɪlk] ; [beɪk] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][hɑːf] . — [ə; eɪ] [bɔɪld] ['flaʊə(r)] ['pʊdɪŋ] ; [naɪn]
put in scalding milk ; bake an hour and half . — A boiled flour pudding ; 9
放 在 烫 牛奶 ; 烤 一个 小时 和 一半 . — 一个 煮沸 面粉 布丁 ; 9
[spuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
spoons of flour ,
勺子 的 面粉 ,

放入滚烫的牛奶中；烘烤一个半小时。——煮熟的面粉布丁；9勺面粉，

[bɔɪl] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][hɑːf] .
boil an hour and half .
熬 一个 小时 和 一半 .

煮一个半小时。

[peɪdʒ] - .
Page 27 .
页 - .

第27页。

[ə; eɪ] [kriːm] ['ɑːmənd] ['pʊdɪŋ] ; [fɔː(r); fə(r)][eit] [jəʊk] [ænd; ənd][θriː] ['waɪts] , [riːd] [eit] [egz] ;
A cream almond pudding ; for 8 yolks and 3 whites , read 8 eggs ;
一个 奶油 杏仁 布丁 ; 为了 8 蛋黄 和 3 白人 , 读 8 鸡蛋 ;

奶油杏仁布丁；8 个蛋黄和 3 个蛋白，即 8 个鸡蛋；

[fɔː(r); fə(r)][wʌn] [spuːn] ['flaʊə(r)] , [riːd] [eit] — [bɔɪl] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][hɑːf] .
for 1 spoon flour , read 8 — boil an hour and half .
为了 1 勺子 面粉 , 读 8 — 熬 一个 小时 和 一半 .

1 勺面粉，读作 8——煮一个半小时。

[pə'teɪtəʊ] ['pʊdɪŋ] , [nəʊ] . [wʌn] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt]['flaʊə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] .
Potato pudding , No . 1 , No . 2 . add a pint flour to each .
土豆 布丁 , 不 . 1 , 不 . 2 . 添加 一个 品脱 面粉 到 每个 .

土豆布丁，1号，2号。每份加入一品脱面粉。

[peɪdʒ] - .
Page 29 .
页 - .

第29页。

[pʌf] [peɪsts] [fɔː(r); fə(r)][tɑːrts] , [nəʊ] , [θriː] ; [fɔː(r); fə(r)] - [egz] [riːd] [sɪks] .
Puff pastes for tarts , No , 3 ; for 12 eggs read 6 .
噗 糊状物 为了 蛋挞 , 不 , 3 ; 为了 - 鸡蛋 读 6 .

挞用酥皮，编号 3；12 个鸡蛋的用量请看 6。

[peɪdʒ] - .
Page 33 .
页 - .

第33页。

[pleɪn] [keɪk] ; [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɛmptɪnz] , [riːd] [wʌn][paɪnt] .
Plain cake ; for 1 quart of emptins , read 1 pint .
清楚的 蛋糕 ; 为了 1 夸脱 的 空心 , 读 1 品脱 .

普通蛋糕；1 夸脱的 emptins，读作 1 品脱。

[peɪdʒ] - .
Page 35 .
页 - .

第35页。

[ə'nʌðə(r)] [pleɪn] [keɪk] , [nəʊ] . [faɪv] ; [fɔː(r); fə(r)][naɪn] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [riːd] - [paʊndz] .
Another plain cake , No . 5 ; for 9 pounds of flour , read 18 pounds .
其他 清楚的 蛋糕 , 不 . 5 ; 为了 9 磅 的 面粉 , 读 - 磅 .

另一个简单的蛋糕，5号；9磅面粉，应改为18磅。

[ɪn][ɔːl] ['pʊdɪŋz] , [weə(r)] [kriːm] [ɪz] ['menʃ(ə)nd] , [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
In all Puddings , where cream is mentioned , milk may be used .
在 全部 布丁 , 在哪里 奶油 是 提及 , 牛奶 可能 是 用过的 .

在所有提到奶油的布丁中，都可以使用牛奶代替。

[ɪn] [peɪsts] , [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] ['əʊnli][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .
In pastes , the white of eggs only are to be used .
在 糊状物 , 这 白色的 的 鸡蛋 仅有的 是 到 是 用过的 .

制作面糊时，只能使用蛋清。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。



听书破万卷
开口如有神